Always there to help you
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

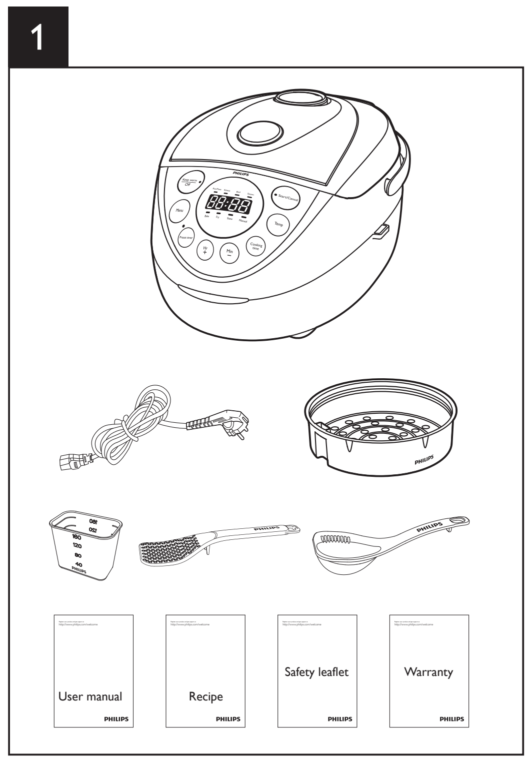
HD3139

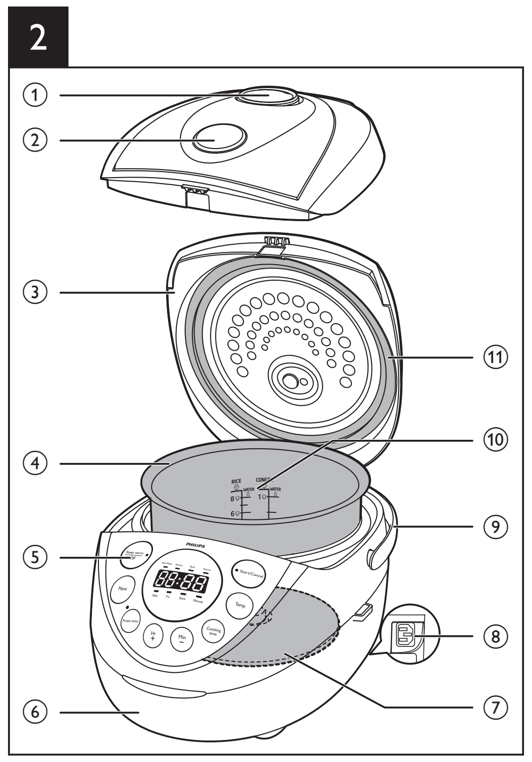
Question? Contact Philips

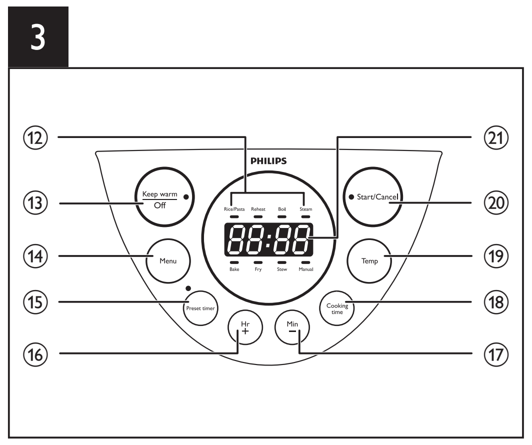
EN	User manual	LV	Lietotāja rokasgrāmata
BG	Ръководство за потребителя	PL	Instrukcja obsługi
CS	Příručka pro uživatele	RO	Manual de utilizare
ET	Kasutusjuhend	RU	Руководство пользователя
HR	Korisnički priručnik	SK	Príručka užívateľa
HU	Felhasználói kézikönyv	SL	Uporabniški priročnik
LT	Vartotojo vadovas	SR	Korisnički priručnik

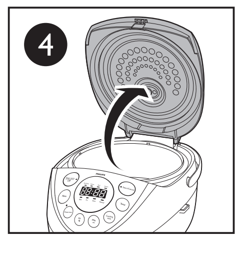
PHILIPS

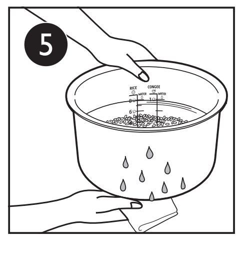
Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

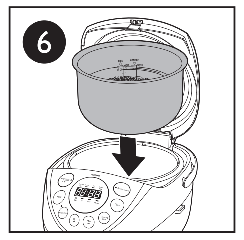

1

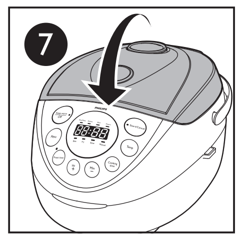

2

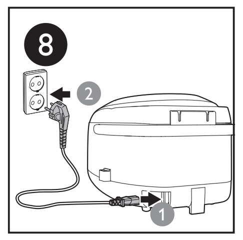

3

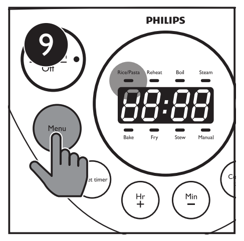

4

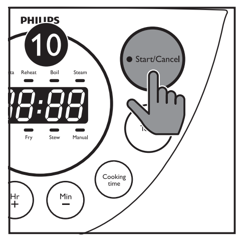

5

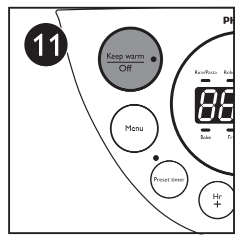

6

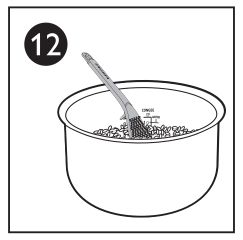

7

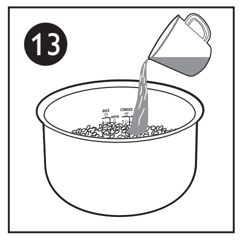

8

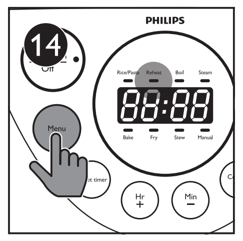

9

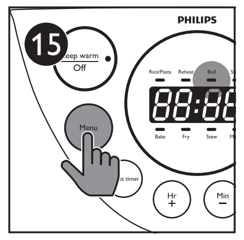

10

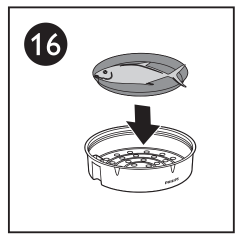

11

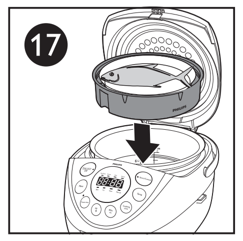

12

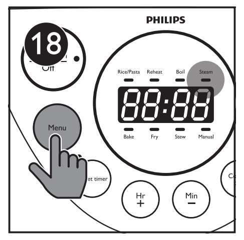

13

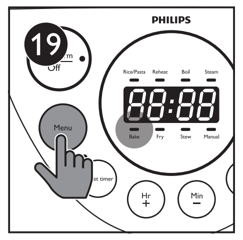

14

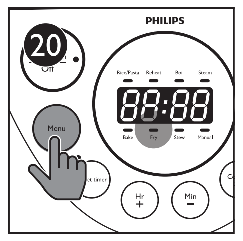

15

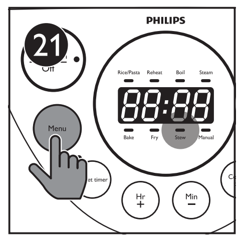

16

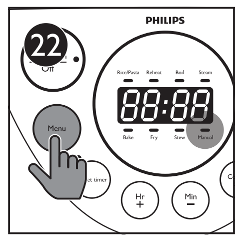

17

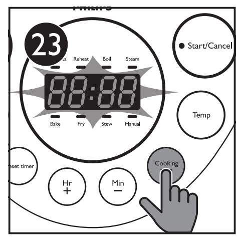

18

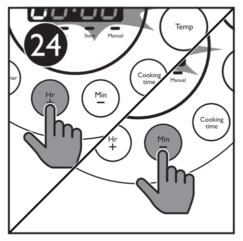

19

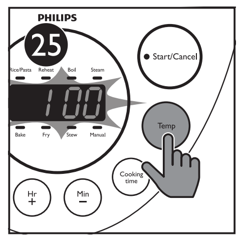

20

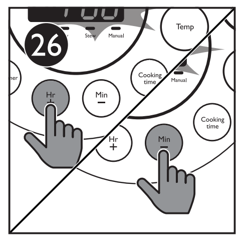

21

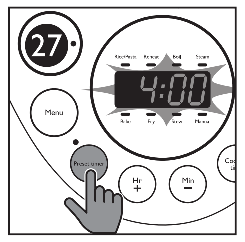

22


23


24


25


26


27

English

1 Your multicooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

2 What's in the box (fig.1)

Multicooker main unit	Power cord
Steam basket	Measuring cup
Spatula	Soup ladle
User manual	Recipe
Safety leaflet	Warranty card

3 Overview (fig.2)

①	Detachable steam vent cap	⑦	Heating element
②	Lid release button	⑧	Power socket
③	Top lid	⑨	Cooker handle
④	Inner pot	⑩	Water level indications
⑤	Control panel	⑪	Sealing ring
⑥	Main body		

Controls overview (fig.3)

⑫	Cooking functions	⑰	Minute/Decrease button
⑬	Keep-warm/Off button	⑱	Cooking time button
⑭	Menu button	⑲	Temperature button
⑮	Preset timer button	⑳	Start/Cancel button
⑯	Hour/Increase button	㉑	Display screen

Functions overview

Functions	Default cooking time	Adjustable cooking time	Preset time	Default cooking temperature
Rice/Pasta	40 min	/	1-24 hr	130-140°C
Reheat	10 min	5 min-2 hr	1-24 hr	95-100°C
Boil	1 hr	20 min-4 hr	1-24 hr	90-100°C
Steam	45 min	5 min-2 hr	1-24 hr	90-100°C
Bake	45 min	20 min-2 hr	1-24 hr	100°C
Fry	15 min	5-60 min	/	145-150°C
Stew	1 hr	20 min-10 hr	1-24 hr	85-90°C
Manual	2 hr	5 min-10 hr	1-24 hr	100°C

Note

- The cooking temperature for the baking and manual functions is adjustable. You can select temperature for both the baking and manual functions between 40°C to 160°C. The step is 10°C.
- After the cooking has started, you can press the cancel button (**Start/Cancel**) to deactivate the cooking process and the multicooker will enter the standby mode.

4 Using the multicooker

Before first use

1 Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
2 Clean the parts of the multicooker thoroughly before using it for the first time (see chapter 'Cleaning and Maintenance').

Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the multicooker.

Preparations before cooking

Before using the multicooker, you need to do the following steps:
Rice:
1 Measure the rice using the measuring cup provided.
2 Wash the rice thoroughly.
3 Put the pre-washed rice in the inner pot.
4 Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot and smooth the rice surface.
Different dishes:
5 Press the lid release button to open the lid (fig.4).
6 Wipe the outside of the inner pot dry (fig.5), then put the inner pot in the multicooker (fig.6). Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.
7 Close the lid of the multicooker (fig.7), and put the plug in the power socket (fig.8).

Note

- Make sure that the inner pot is proper contact with the heating element.
- For details about the ratio of rice and water, see the recipe.
- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.
- Make sure that the outside of the inner pot is clean and dry, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

Cooking rice/pasta

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**Menu**) until the rice/pasta cooking function (**Rice/Pasta**) is selected (fig.9).
3 Press the start button (**Start/Cancel**) to start cooking (fig.10).
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↪ The keep-warm (**Keep warm/Off**) indicator lights up (fig.11).

Note

- If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the multicooker overflows.
- After the cooking is finished, stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.

Reheating

1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot (fig.12).
2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry (fig.13). The quantity of the water depends on the amount of food.
3 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
4 Press the menu button (**Menu**) until the reheating function (**Reheat**) is selected (fig.14).
   ↪ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press the start button (**Start/Cancel**) to start cooking (fig.10).
6 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep warm mode automatically.
   ↪ The keep-warm indicator (**Keep warm/Off**) lights up (fig.11).

Boiling

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the boiling function (**Boil**) is selected (fig.15).
   ↪ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press the start button (**Start/Cancel**) to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↪ The keep-warm indicator (**Keep warm/Off**) lights up (fig.11).

Steaming

1 Pour some water into the inner pot.
2 Put the food to be steamed on a plate or in the steam tray.
3 If you are using a separate plate, put it into the steam tray (fig.16).
4 Put the steam tray into the inner pot (fig.17).
5 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
6 Press the menu button (**Menu**) until the steaming function (**Steam**) is selected (fig.18).
   ↪ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
7 Press the start button (**Start/Cancel**) to start cooking (fig.10).
8 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
9 The multicooker will be in keep warm mode automatically.
   ↪ The keep-warm indicator (**Keep warm/Off**) lights up (fig.11).
10 Open the lid and carefully take out the steamed food from the plate or steam basket.

Note

- The quantity of water depends on the amount of food in the steam tray. Do not immerse the steam tray in water.
- Use a kitchen glove or a cloth, as the plate and steam tray will be very hot.

Baking

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.

Note

- When baking cake, keep the lid closed during cooking. Baking cake at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.
- When baking food other than cake, the lid must be opened during cooking.
- It's recommended to open lid during cooking when the temperature is above 130°C.

4 Press the menu button (**Menu**) until the baking function (**Bake**) is selected (fig.19).
   ↪ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press the start button (**Start/Cancel**) to start cooking (fig.10).
6 When the baking is finished, you will hear 4 beeps and the selected function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↪ The keep-warm indicator (**Keep warm/Off**) lights up (fig.11).

Note

- When removing the inner pot from the multicooker, use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot will be very hot.

Frying

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.
4 Press the menu button (**Menu**) until the fry function (**Fry**) is selected (fig.20).
   ↪ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press the start button (**Start/Cancel**) to start cooking (fig.10).
6 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↪ The keep-warm indicator (**Keep warm/Off**) lights up (fig.11).

Note

- Do not close the top lid when cooking in the fry mode.
- It's recommended to open lid during cooking when the temperature is above 130°C.

Stewing

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the stewing function (**Stew**) is selected (fig.21).
   ↪ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press the start button (**Start/Cancel**) to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↪ The keep-warm indicator (**Keep warm/Off**) lights up (fig.11).

Manual

You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.
1 Put the food and ingredients in the inner pot.
1 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**Menu**) until the manual function (**Manual**) is selected (fig.22).
   ↪ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
3 Press the start button (**Start/Cancel**) to start cooking (fig.10).
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↪ The keep-warm indicator (**Keep warm/Off**) lights up (fig.11).

Note

- If you cook food at a temperature below 70°C, please turn off the keep-warm mode before start cooking.
- In manual mode, when cooking at a temperature higher than 130°C, the top lid must be opened during cooking.

Keep-warm mode

The multicooker provides you with easy control over the keep-warm mode.

- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you press the start button (**Start/Cancel**) directly, the keep-warm indicator will light up. After the cooking is finished, the multicooker will switch to keep-warm mode directly.
- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you press the keep-warm button first, and then the start button (**Start/Cancel**), the keep-warm indicator will be off. After the cooking is finished, the multicooker will enter the standby mode.

Note

- In standby mode, you can press the keep-warm button (**Keep warm/Off**) to enter keep-warm mode.
- In keep-warm mode, you can press the keep-warm button (**Keep warm/Off**) to enter standby mode.

Adjusting the cooking time and temperature

You can adjust the cooking time for all functions except the rice/pasta function; and you can adjust the cooking temperature for baking and manual functions. Refer to the "Functions overview" table for the time regulation of each function.
After you have selected the desired cooking function using the menu button, the default cooking time will be displayed on the screen.
1 To set a different cooking time, press the cooking time button (**Cooking time**) (fig.23), and the default cooking time starts flashing on the display.
2 Press the hour button (**Hr +**) to set the hour unit (fig.24).
3 Press the minute button (**Min -**) to set the minute unit (fig.24).
4 To set a different cooking temperature, press the temperature button (**Temp**) (fig.25), and the default temperature starts flashing on the display.
5 Press the increase (**Hr +**) or the decrease (**Min -**) button to set the desired cooking temperature (fig.26).

Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for all cooking modes except the frying mode.
1 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**Menu**) until your preferred cooking function is selected (fig.27).
3 Press the preset time button (**Preset timer**), and the default preset time starts flashing on the display.
4 Preset the hour button (**Hr +**) and the minute button (**Min -**) to set the desired preset time.
5 Press the start button (**Start/Cancel**) to confirm the preset timer (fig.10).
6 The cooking will be finished when the preset time has elapsed. You will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↪ The keep- warm (**Keep warm/Off**) indicator lights up (fig.11).

Note

- The preset function is not available in fry mode.
- The preset button is not responsive in standby mode.

5 Cleaning and Maintenance

Note

- Unplug the multicooker before starting to clean it.
- Wait until the multicooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

Interior

Inside of the top lid and the main body:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the multicooker.

Heating element:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Remove food residues with wrung out and damp cloth.

Exterior

Surface of the top lid and outside of the main body:
- Wipe with a cloth damped with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the control panel.

Accessories

Rice scoop, soup ladle, inner pot, steamer, and steam vent cap:
- Soak in hot water and clean with sponge.

6 Environment

Do not throw away the appliance with normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you can help to preserve the environment.

7 Guarantee and service

If you need service or information, or if you have a problem, visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Center in your country. You can find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

8 Specifications

Model Number	HD3139
Rated power output	980W
Rated capacity	4.0L

9 Troubleshooting

If you encounter problems when using this multicooker, check the following points before requesting service. If you cannot solve the problem, contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The display does not function.	The multicooker is not connected to the power supply. If there is no power supply, the power failure backup function does not work and the display does not function.
	The battery for the display runs out of power. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips to have the battery replaced.
The rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot.
	You did not press the start button (**Start/Cancel**).
	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the multicooker on.
	The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the multicooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The multicooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button (**Keep warm/Off**) before pressing the start button (**Start/Cancel**). In this case the multicooker will be in standby mode after the cooking is finished.
	The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the multicooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
I cannot get to the desired cooking function.	Press the menu button (**Menu**) repeatedly to select the desired function as shown by the indicator.
Rice smells bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.
	After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.
Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display.	There has been a power failure during cooking. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.

Български

1 Вашият многофункционален уред за готвене

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips!
За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

2 Какво има в кутията (фиг. 1)

Главно устройство на многофункционалния уред за готвене	Захранващ кабел
Кошница за готвене на пара	Мерителна чаша
Лопатка	Черпак за супа
Ръководство за потребителя	Рецепта
Брошура за безопасност	Гаранционна карта

3 Общ преглед (фиг. 2)

①	Подвижна капачка на отвора за пара	⑦	Нагревателен елемент
②	Бутон за освобождаване на капака	⑧	Електрически контакт
③	Капак	⑨	Дръжка на съда за готвене
④	Вътрешен съд	⑩	Индикации за нивото на водата
⑤	Контролен панел	⑪	Уплътнителен пръстен
⑥	Основно тяло		

Общ преглед на контролите (фиг. 3)

⑫	Функции за готвене	⑰	Бутон за минута/намаляване
⑬	Бутон за поддържане на топлината/изкл.	⑱	Бутон за време за приготвяне
⑭	Бутон за меню	⑲	Бутон за температурата
⑮	Бутон за настройка на таймера	⑳	Бутон Start/Cancel (старт/отмяна)
⑯	Бутон за час/увеличаване	㉑	Дисплей

Общ преглед на функциите

Функции	Време за приготвяне по подразбиране	Регулируемо време за приготвяне	Зададено време	Време по подразбиране температура
Ориз/паста (Rice/Pasta)	40 мин.	/	1 – 24 ч.	130 – 140 °C
Претопляне (Reheat)	10 мин.	5 мин. – 2 ч.	1 – 24 ч.	95 – 100 °C
Варене (Boil)	1 час	20 мин. – 4 ч.	1 – 24 ч.	90 – 100 °C
На пара (Steam)	45 мин	5 мин. – 2 ч.	1 – 24 ч.	90 – 100 °C
Печене (Bake)	45 мин	20 мин. – 2 ч.	1 – 24 ч.	100 °C
Пържене (Fry)	15 мин	5 – 60 мин.	/	145 – 150 °C
Задушаване (Stew)	1 час	20 мин. – 10 ч.	1 – 24 ч.	85 – 90 °C
Ръчен (Manual)	2 ч.	5 мин. – 10 ч.	1 – 24 ч.	100 °C

Забележка

- Времето за приготвяне за функциите печене и ръчните функции е регулируемо. Можете да изберете температура както за функциите печене, така и за ръчните функции между 40 °C и 160 °C. Стъпката е 10 °C.
- След като започне готвенето можете да натиснете бутона за отмяна **(Start/Cancel)** (старт/отмяна), за да деактивирате процеса на приготвяне и многофункционалният уред за готвене ще премине в режим на готовност.

4 Използване на многофункционалния уред за готвене

Преди първата употреба

1 Извадете всички аксесоари от вътрешния съд. Махнете опаковъчния материал на вътрешния съд.
2 Почистете основно всички части на многофункционалния уред за готвене, преди да го използвате за първи път (вижте глава „Почистване и поддръжка").

Забележка

- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате многофункционалния уред за готвене.

Подготовка преди готвене

Преди да използвате многофункционалния уред за готвене, трябва да изпълните следните стъпки:
Ориз:
1 Отмерете ориза с помощта на предоставената за целта мерителна чаша.
2 Измийте ориза добре.
3 Поставете измития ориз във вътрешния съд.
4 Добавете вода до обозначеното ниво на скалата във вътрешния съд и подравнете повърхността на ориза.
Различни ястия:
5 Натиснете бутона за освобождаване на капака, за да го отворите (фиг. 4).
6 Избършете добре външната повърхност на вътрешния съд (фиг. 5), след което поставете вътрешния съд в многофункционалния съд за готвене (фиг. 6). Проверете дали вътрешният съд контактува добре с нагревателния елемент.
7 Затворете капака на многофункционалния уред за готвене (фиг. 7) и включете щепсела в контакта (фиг. 8).

Забележка

- Уверете се, че вътрешният съд контактува добре с нагревателния елемент.
- За подробности относно съотношението ориз – вода вижте рецептата.
- Обозначеното ниво на вътрешната страна на вътрешния съд е само една индикация. Вие винаги можете да регулирате нивото на водата според различните видове ориз и личните ви предпочитания.
- Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е чиста и суха и че върху нагревателния елемент или магнитния превключвател няма остатъци.

Готвене на ориз/паста

1 Следвайте стъпките от "Подготовка преди готвене".
2 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за готвене на ориз/паста (**Rice/Pasta**) (ориз/паста) (фиг. 9).
3 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за начало на готвенето (фиг. 10).
4 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
5 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
   ↪ Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.) (фиг.11).

Забележка

- Ако напрежението е нестабилно в района, в който живеете, е възможно многофункционалният уред за готвене да прелее.
- След като готвенето приключи, разбъркайте ориза, за да излезе излишната влага и оризът да се получи пухкав.
- В зависимост от условията на готвене долната част на ориза може леко да покафенее.

Претопляне

1 Разбъркайте охладената храна и я разпределете равномерно във вътрешния съд (фиг. 12).
2 Сипете малко вода върху храната, за да не стане твърде суха (фиг. 13). Количеството вода зависи от количеството храна.
3 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
4 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за претопляне (**Reheat**) (претопляне) (фиг. 14).
   ↪ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
5 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за начало на готвенето (фиг. 10).
6 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
7 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
   ↪ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.) (фиг.11).

Варене

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
3 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за варене (**Boil**) (варене) (фиг. 15).
   ↪ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
4 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за начало на готвенето (фиг. 10).
5 След като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
6 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
   ↪ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.) (фиг.11).

Работа с пара

1 Сипете малко вода във вътрешния съд.
2 Поставете храната за задушаване в поднос или върху тавичката за готвене на пара.
3 Ако използвате отделен поднос, поставете го на тавичката за готвене на пара (фиг.16).
4 Поставете тавичката за готвене на пара във вътрешния съд (фиг. 17).
5 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
6 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за готвене на пара (**Steaming**) (готвене на пара) (фиг. 18).

↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
7 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за начало на готвенето (фиг. 10).
8 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
9 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.) (фиг.11).
10 Отворете капака и внимателно извадете приготвената на пара храна от подноса или кошницата за готвене на пара.

Забележка

- Количеството вода зависи от количеството храна в тавичката за готвене на пара. Не потапяйте тавичката за готвене на пара във вода.
- Използвайте кухненска ръкавица или кърпа, тъй като подносът или кошницата за готвене на пара ще са много горещи.

Печене

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпка 6 от "Подготовка преди готвене".
3 Включете щепсела в електрическия контакт.

Забележка

- Когато печете кекс, дръжте капака затворен по време на печенето. Обикновено най-добър резултат от печенето на кекс се постига при 130 °C за време на печене 45 минути.
- Когато печете друга храна, капакът трябва да е отворен по време на печенето.
- Препоръчва се капакът да е отворен по време на готвене, когато температурата е над 130 °C.

4 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за печене (**Bake**) (печене) (фиг. 19).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
5 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за начало на готвенето (фиг. 10).
6 След като печенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция ще изгасне.
7 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.) (фиг.11).

Забележка

- Когато изваждате вътрешния съд от многофункционалния уред за готвене, използвайте кухненска ръкавица или кърпа, тъй като вътрешният съд ще е много горещ.

Пържене

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпка 6 от "Подготовка преди готвене".
3 Включете щепсела в електрическия контакт.
4 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за пържене (**Fry**) (пържене) (фиг. 20).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
5 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за начало на готвенето (фиг. 10).
6 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
7 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.) (фиг.11).

Забележка

- Не затваряйте горния капак, когато готвенето е в режим на пържене.
- Препоръчва се капакът да е отворен по време на готвене, когато температурата е над 130 °C.

Задушаване

1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
3 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за задушаване (**Stew**) (задушаване) (фиг. 21).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
4 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за начало на готвенето (фиг. 10).
5 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
6 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.) (фиг.11).

Ръчен

Можете да използвате ръчния режим, за да готвите храна с повече контрол върху времето и температурата на готвене.
1 Поставете продуктите във вътрешния съд.
2 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
3 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете ръчната функция (**Stew**) (задушаване) (фиг. 22).
↳ За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регулиране на времето и температурата на приготвяне".
4 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна) за начало на готвенето (фиг. 10).
5 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
6 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.) (фиг.11).

Забележка

- Ако готвите храна при температура под 70 °C, моля, изключете режима за поддържане на топлината, преди да започне готвенето.
- В ръчен режим, при готвене на температура над 130 °C, капакът трябва да е отворен по време на готвене.

Режим за поддържане на топлината

Многофункционалният уред за готвене ви предоставя лесно управление на режима за поддържане на топлината.

- След като сте избрали функция за готвене с помощта на бутона за менюто (**Menu**), ако директно натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна), светлинният индикатор за поддържане на топлината ще светне. След като готвенето приключи, многофункционалният уред за готвене директно ще се превключи в режим на поддържане на топлината.
- След като сте избрали функция за готвене с помощта на бутона за менюто (**Menu**), ако първо натиснете бутона за поддържане на топлината, а след това стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна), светлинният индикатор за поддържане на топлината ще изгасне. След като готвенето приключи, многофункционалният уред за готвене ще влезе в режим на готовност.

Забележка

- В режим на готовност можете да натиснете бутона за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.), за да влезете в режим на поддържане на топлината.
- В режим на поддържане на топлината можете да натиснете бутона за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) **(поддържане на топлината/изкл.), за да влезете в режим на готовност.**

Регулиране на времето и температурата на готвене

Можете да регулирате времето на готвене за всички функции с изключение на функцията rice/pasta (ориз/паста); и можете да регулирате температурата на готвене за ръчните функции и функцията печене. Вижте таблиците Functions overview (общ преглед на функциите), за да регулирате времето на всяка функция.
След като изберете желаната функция за готвене с помощта на бутона menu (меню), времето за готвене по подразбиране ще се появи на екрана.
1 След като се зададе различно време за готвене, натиснете отново бутона за време за готвене (**Cooking time**) (Време за готвене) (фиг. 23) и времето за готвене по подразбиране започва да мига на дисплея.
1 Натиснете бутона за час (**Hr +**), за да настроите часовете (фиг.24).
1 Натиснете бутона за минута (**Min -**), за да настроите минутите (фиг.24).
2 След като се зададе различно време за приготвяне, натиснете бутона за температура (**Temp**) (фиг. 25), и температурата по подразбиране започва да мига на дисплея.
3 Натиснете бутона за увеличаване (**Hr +**) или намаляване (**Min -**), за да настроите желаната температура за готвене (фиг. 26).

Задаване на време за отложен старт на готвенето

Можете да програмирате време за отложен старт на готвенето за всички видове готвене, освен за режима на пържене.
1 Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
2 Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато се избере предпочитаната функция за готвене (фиг. 27).
3 Натиснете бутона за програмиране на време (**Preset timer**) и на дисплея ще започне да мига програмиране на време по подразбиране.
4 Натиснете бутоните за час (**Hr +**) и минута (**Min -**), за да настроите ж еланото предварително зададено време.
5 Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel)** (старт/отмяна), за да потвърдите програмируемия таймер (фиг. 10).
6 Готвенето ще приключи, когато изтече зададеното време. Ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
7 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm/Off**) (поддържане на топлината/изкл.) (фиг.11).

Забележка

- Функцията за програмиране не е налична в режима за пържене.
- Функцията за програмиране не отговаря в режима на готовност.

5 Почистване и поддръжка

Забележка

- Изключете многофункционалния уред за готвене от контакта, преди да пристъпите към почистването му.
- Преди да започнете почистването, изчакайте многофункционалният уред за готвене да се охлади достатъчно.

Отвътре

Отвътре на горния капак и основното тяло:
- Избършете с добре изцедена влажна кърпа.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, полепнали по многофункционалния уред за готвене, са отстранени.

Нагревателен елемент:
- Избършете с добре изцедена влажна кърпа.
- Отстранете хранителните остатъци с добре изцедена влажна кърпа.

Отвън

Повърхност на горния капак и външната част на основното тяло:
- Избършете с кърпа, навлажнена със сапунена вода.
- Използвайте само мека суха кърпа за забърсване на контролния панел.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, полепнали около бутоните за управление, са почистени.

Аксесоари

Лопатка за ориз, черпак за супа, вътрешен съд, уред за задушаване и капачка за отвора за пара:
- Накиснете в гореща вода и измийте с гъба.

6 Околна среда

След края на експлоатационния срок на уреда не го изхвърляйте заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин ще помогнете за опазване на околната среда.

7 Гаранция и обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна. Телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди Philips.

8 Спецификации

Номер на модел	HD3139
Обявена мощност на изхода	980 W
Обявен капацитет	4,0 л

9 Отстраняване на неизправности

Ако срещнете проблеми при използването на многофункционалния уред за готвене, проверете следното, преди да поискате сервизно обслужване. Ако не успеете да разрешите проблема, се свържете с Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна.

Проблем	Решение
Светлинният индикатор на бутона не светва.	Има проблем в свързването. Проверете дали захранващият кабел е свързан правилно към многофункционалния уред за готвене и дали щепселът е включен добре в електрическия контакт.
	Светлинният индикатор е дефектен. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
Дисплеят не работи.	Многофункционалният уред за готвене не е свързан към източник на захранване. Ако няма захранване, функцията за обезпечаване при спиране на тока не е активна и дисплеят не работи.
	Батерията за дисплея е изтощена. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център, за да ви сменят батерията.
Оризът не е сварен.	Няма достатъчно вода. Добавете вода съгласно мерителната скала на вътрешната страна на вътрешния съд.
	Не сте натиснали стартовия бутон (**Start/Cancel**) (старт/отмяна).
	Преди да включите многофункционалния уред за готвене, се уверете, че върху нагревателния елемент и вътрешния съд няма остатъци.
	Нагревателният елемент е повреден или вътрешният съд е деформиран. Занесете многофункционалния уред за готвене при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
Оризът е твърде сух и не е добре приготвен.	Добавете още вода към ориза и го гответе малко по-дълго.
Многофункционалният уред за готвене не се превключва автоматично в режим на поддържане на топлината.	Може да сте натиснали бутона за поддържане на топлината (**Keep warm/Off)** (поддържане на топлината/изкл.), преди да натиснете стартовия бутон **(Start/Cancel**) (старт/отмяна). В този случай многофункционалният уред за готвене ще бъде в режим на готовност, след като приключи готвенето.
	Температурният регулатор е дефектен. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
Оризът е загорял.	Не сте изплакнали ориза добре. Плакнете ориза, докато водата стане бистра.
По време на готвене от многофункционалния уред за готвене изтича вода.	Проверете дали сте сипали вода до обозначеното ниво на скалата, намираща се от вътрешната страна на вътрешния съд, което отговаря на броя чаши използван ориз.
Не намирам желаната функция за готвене.	Натиснете бутона за меню (**Menu**) няколко пъти, за да изберете желаната функция, показана от индикатора.
Оризът мирише лошо след приготвяне	Почистете вътрешния съд с почистващ препарат и топла вода.
	Проверете дали след приключване на готвенето капачката на отвора за пара, вътрешният капак и вътрешният съд са почистени добре.
На дисплея се появява съобщение за грешка (E1, E2, E3 или E4).	Токът е спирал по време на готвене. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.

Čeština

1 Víceúčelový hrnec

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!
Chcete-li plně využívat výhod, které nabízí podpora společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na webu www.philips.com/welcome.

2 Obsah balení (obr. 1)

Hlavní jednotka víceúčelového hrnce	Napájecí kabel
Napařovací košík	Odměrka
Stěrka	Sběračka na polévku
Uživatelská příručka	Recepty
Leták s bezpečnostními pokyny	Záruční list

3 Přehled (obr. 2)

①	Odnímatelný kryt otvoru pro výstup páry	⑦	Topné těleso
②	Tlačítko pro uvolnění víka	⑧	Elektrická zásuvka
③	Víko	⑨	Rukojeť hrnce
④	Vnitřní hrnec	⑩	Ukazatele hladiny vody
⑤	Ovládací panel	⑪	Těsnicí kroužek
⑥	Hlavní část		

Přehled ovládacích prvků (obr. 3)

⑫	Funkce vaření	⑰	Tlačítko minut/snížení
⑬	Tlačítko pro udržování teploty (Keep warm/Off)	⑱	Tlačítko doby vaření
⑭	Tlačítko menu	⑲	Tlačítko teploty
⑮	Tlačítko předvolby časovače	⑳	Tlačítko spuštění/zrušení
⑯	Tlačítko hodin/zvýšení	㉑	Displej

Přehled funkcí

Funkce	Výchozí doba vaření	Nastavitelná doba vaření	Předvolba času	Výchozí teplota vaření
Rýže/ těstoviny (Rice/ Pasta)	40 min	/	1–24 h	130–140 °C
Ohřev (Reheat)	10 min	5 min – 2 h	1–24 h	95–100 °C
Vaření (Boil)	1 h	20 min – 4 h	1–24 h	90–100 °C
Příprava v páře (Steam)	45 min	5 min – 2 h	1–24 h	90–100 °C
Zapékání (Bake)	45 min	20 min – 2 h	1–24 h	100 °C
Smažení (Fry)	15 min	5–60 min	/	145–150 °C
Dušení (Stew)	1 h	20 min – 10 h	1–24 h	85–90 °C
Manuální (Manual)	2 h	5 min – 10 h	1–24 h	100 °C

Poznámka

- Teplota pro pečení a ruční funkce je nastavitelná. Teplotu pro pečení a ruční funkce můžete nastavit v rozmezí 40 °C až 160°C. Teplota se nastavuje v krocích po 10 °C.
- Jakmile začnete s vařením, můžete stisknutím tlačítka zrušení (**Start/ Cancel**) deaktivovat proces vaření a víceúčelový hrnec přejde do pohotovostního režimu.

4 Použití víceúčelového hrnce

Před prvním použitím

1 Vyjměte všechno příslušenství z vnitřního hrnce. Odstraňte balicí materiál z vnitřního hrnce.
2 Před prvním použitím důkladně očistěte části víceúčelového hrnce (viz kapitola „Čištění a údržba").

Poznámka

- Než víceúčelový hrnec začnete používat, ujistěte se, zda jsou všechny součásti úplně suché.

Přípravy před vařením

Před použitím víceúčelového hrnce postupujte podle následujících kroků:
Rýže:
1 Odměřte rýži pomocí dodané odměrky.
2 Rýži důkladně propláchněte.
3 Propláchnutou rýži nasypte do vnitřního hrnce.
4 Doplňte vodu po hladinu, která je indikována na stupnici uvnitř vnitřního hrnce, a uhlaďte povrch rýže.
Jiné pokrmy:
5 Stiskněte uvolňovací tlačítko víka a víko otevřete (obr. 4).
6 Očistěte vnější stranu vnitřního hrnce do sucha (obr. 5) a poté vložte vnitřní hrnec do víceúčelového hrnce (obr. 6). Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně v kontaktu s topným tělesem.
7 Zavřete víko víceúčelového hrnce (obr. 7) a zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky (obr. 8).

Poznámka

- Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně v kontaktu s topným tělesem.
- Poměr množství rýže a vody najdete v receptu.
- Hladina označená uvnitř vnitřního hrnce je pouze orientační. Hladinu vody můžete vždy upravit podle různých typů rýže a podle svých preferencí.
- Dbejte na to, aby vnější část vnitřního hrnce byla suchá a čistá a aby na topném tělese ani na magnetickém spínači neulpěly žádné zbytky.

Vaření rýže a těstovin

1 Postupujte podle kroků v části „Příprava před vařením".
2 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere funkce vaření rýže/těstovin (**Rice/Pasta**) (obr. 9).
3 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) zahajte vlastní vaření (obr. 10).
4 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
5 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Jestliže je ve vaší oblasti nestabilní napětí, je možné, že víceúčelový hrnec přeteče.
- Po dokončení vaření rýži promíchejte a ihned ji nakypřete, aby se uvolnila nadbytečná vlhkost a rýže zůstala načechraná.
- V závislosti na konkrétním průběhu vaření může spodní část rýže někdy lehce zhnědnout.

Opětovný ohřev

1 Uvolněte vychladlý pokrm a rovnoměrně ho rozložte ve vnitřním hrnci (obr. 12).
2 Nalijte na pokrm trochu vody, aby příliš nevyschl (obr. 13). Množství vody závisí na množství pokrmu.
3 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
4 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere funkce ohřevu (**Reheat**) (obr. 14).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
5 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) zahajte vlastní vaření (obr. 10).
6 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
7 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Vaření

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
3 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere funkce varu (**Boil**) (obr. 15).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
4 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) zahajte vlastní vaření (obr. 10).
5 Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
6 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Vaření v páře

1 Nalijte do vnitřního hrnce trochu vody.
2 Napařované pokrmy položte na talíř nebo do napařovací podložky.
3 Jestliže používáte samostatný talíř, vložte ho do napařovací podložky (obr. 16).
4 Napařovací podložku vložte do vnitřního hrnce (obr. 17).
5 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
6 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere funkce vaření v páře (**Steaming**) (obr. 18).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
7 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) zahajte vlastní vaření (obr. 10).
8 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
9 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).
10 Opatrně otevřete víko a vyjměte potraviny uvařené v páře z talíře nebo z napařovacího košíku.

Poznámka

- Množství vody závisí na množství pokrmu na napařovací podložce. Napařovací podložku neponořujte do vody.
- Při vyjímání použijte kuchyňské chňapky nebo utěrku, protože talíř a napařovací podložka budou velmi horké.

Pečení

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte krok 6 uvedený v části „Příprava před vařením".
3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

Poznámka

- Pečete-li koláč, nechte víko během vaření zavřené. Nejlepší výsledky obvykle přináší pečení koláče při teplotě 130 °C do 45 minut.
- Pečete-li jiný pokrm než koláč, musí být víko během vaření otevřené.
- Doporučujeme otevřít víko během vaření, pokud teplota přesahuje 130 °C.

4 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere funkce pečení (**Bake**) (obr. 19).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
5 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) zahajte vlastní vaření (obr. 10).
6 Po dokončení pečení se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce zhasne.
7 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Při vyjímání vnitřního hrnce z víceúčelového hrnce použijte kuchyňské chňapky nebo utěrku, protože vnitřní hrnec bude velice horký.

Smažení

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte krok 6 uvedený v části „Příprava před vařením".
3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
4 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere funkce smažení (**Fry**) (obr. 20).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
5 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) zahajte vlastní vaření (obr. 10).
6 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
7 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Během smažení neotevírejte víko.
- Doporučujeme otevřít víko během vaření, pokud teplota přesahuje 130 °C.

Dušení

1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
3 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere funkce dušení (**Stew**) (obr. 21).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
4 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) zahajte vlastní vaření (obr. 10).
5 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
6 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Manuální

Manuální režim lze použít pro přípravu pokrmů vyžadujících větší míru kontroly nad dobou a teplotou přípravy.
1 Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
2 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
3 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere funkce manuální přípravy (**Manual**) (obr. 22).
↳ Jinou dobu vaření nastavte podle pokynů v kapitole „Úprava doby vaření a teploty".
4 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) zahajte vlastní vaření (obr. 10).
5 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
6 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Vaříte-li při teplotách nižších než 70 °C, vypněte před začátkem vaření režim udržování teploty.
- V manuálním režimu musí být víko během vaření otevřené, je-li teplota vaření vyšší než 130 °C.

Režim udržování teploty

Víceúčelový hrnec nabízí jednoduché ovládání režimu udržování teploty.

- Pokud přímo stisknete tlačítko pro spuštění (**Start/Cancel**), jakmile vyberete funkci vaření pomocí tlačítka nabídky (**Menu**), rozsvítí se indikátor udržování teploty. Po dokončení vaření se přepne víceúčelový hrnec přímo do režimu udržování teploty.
- Pokud nejprve stisknete tlačítko udržování teploty a poté tlačítko pro spuštění (**Start/Cancel**), jakmile vyberete funkci vaření pomocí tlačítka nabídky (**Menu**), indikátor udržování teploty bude zhasnutý. Po dokončení vaření se víceúčelový hrnec přepne do pohotovostního režimu.

Poznámka

- V pohotovostním režimu můžete stisknutím tlačítka pro udržování teploty (**Keep warm/Off**) přejít do režimu udržování teploty.
- V režimu udržování teploty můžete stisknutím tlačítka pro udržování teploty (**Keep warm/Off)** přejít do pohotovostního režimu.

Úprava doby vaření a teploty

Dobu vaření můžete upravit u všech funkcí s výjimkou funkce rýže/ těstoviny (**Rice/Pasta**). Teplotu vaření můžete upravit jen u funkcí Baking (pečení) a Manual (manuální příprava). Regulace doby u jednotlivých funkcí je popsána v tabulce „Přehled funkcí".
Po výběru požadované funkce pomocí tlačítka nabídky se na obrazovce ukáže výchozí doba vaření.
1 Jinou dobu vaření nastavíte stisknutím tlačítka doby vaření (**Cooking time**) (obr. 23), poté začne výchozí doba vaření na displeji blikat.
2 Stisknutím tlačítka hodin (**Hr +**) nastavíte jednotku hodin (obr. 24).
3 Stisknutím tlačítka minut (**Min -**) nastavíte jednotku minut (obr. 24).
4 Jinou teplotu vaření nastavíte stisknutím tlačítka teploty (**Temp**) (obr. 25), poté začne výchozí teplota vaření na displeji blikat.
5 Stisknutím tlačítka pro zvýšení (**Hr +**) nebo snížení (**Min -**) nastavte požadovanou teplotu vaření (obr. 26).

Předvolba času pro odložené vaření

Dobu pro odložené vaření můžete nastavit ve všech režimech vaření s výjimkou režimu smažení.
1 Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením".
2 Stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**), dokud se nevybere požadovaná funkce vaření (obr. 27).
3 Stiskněte tlačítko časovače předvoleb (**Preset timer**) a na displeji začne blikat výchozí přednastavený čas.
4 Stisknutím tlačítka hodin (**Hr +**) a tlačítka minut (**Min -**) nastavíte požadovanou předvolbu času.
5 Stisknutím tlačítka spuštění (**Start/Cancel**) potvrdíte časovač předvoleb (obr. 10).
6 Vaření bude dokončeno po uplynutí doby předvolby. Ozvou se 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
7 Víceúčelový hrnec automaticky přejde do režimu udržování teploty.
↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Funkce přednastavení není dostupná v režimu smažení.
- Tlačítko předvolby nereaguje v pohotovostním režimu.

5 Čištění a údržba

Poznámka

- Před zahájením čištění odpojte víceúčelový hrnec ze síťové zásuvky.
- S čištěním počkejte, až víceúčelový hrnec dostatečně vychladne.

Interiér

Vnitřní část víka a tělo přístroje:
- Otřete je vyždímaným a vlhkým hadříkem.
- Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin přilnuté k víceúčelovému hrnci.

Topné těleso:
- Otřete je vyždímaným a vlhkým hadříkem.
- Zbytky potravin otřete vlhkým vyždímaným hadříkem.

Exteriér

Povrch víka a vnější povrch těla přístroje:
- Otřete je hadříkem navlhčeným v mýdlové vodě.
- Ovládací panel otírejte pouze měkkým a suchým hadříkem.
- Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin z okolí ovládacího panelu.

Příslušenství

Lžíce na rýži, sběračka na polévku, vnitřní hrnec, parní hrnec a kryt otvoru pro výstup páry:
- Ponořte do horké vody a očistěte houbou.

6 Prostředí

Až přístroj doslouží, neodkládejte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej k recyklaci do oficiálního sběrného dvora. Pomůžete tím zachovat životní prostředí.

7 Záruka a servis

Pokud potřebujete služby či informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte web společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete v záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky společnosti Philips nenachází, obraťte se na místního prodejce výrobků Philips.

8 Specifikace

Číslo modelu	HD3139
Jmenovitý výkon	980 W
Jmenovitá kapacita	4,0 l

9 Odstraňování problémů

Jestliže dojde k problémům s tímto víceúčelovým hrncem, zkontrolujte před kontaktováním servisu následující možnosti. Pokud se vám problém nepodaří vyřešit, kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi.

Problém	Řešení
Kontrolka na tlačítku se nerozsvítí.	Jde o problém s připojením. Zkontrolujte, zda je k víceúčelovému hrnci správně připojen napájecí kabel a zda je zástrčka pevně zasunuta v síťové zásuvce.
	Kontrolka je vadná. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Displej nefunguje.	Víceúčelový hrnec není připojen ke zdroji napájení. Pokud chybí napájení, funkce zálohování pro případ výpadku napájení nepracuje a displej nefunguje.
	Baterie displeje je vybitá. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips a nechte baterii vyměnit.
Rýže není uvařená.	Je málo vody. Přidejte vodu podle stupnice uvnitř vnitřního hrnce.
	Nestiskli jste tlačítko spuštění (**Start/ Cancel**).
	Před zapnutím víceúčelového hrnce se ujistěte, že na topném tělese ani na vnější části vnitřního hrnce neulpěly žádné zbytky.
	Topné těleso je poškozené nebo je vnitřní hrnec zdeformovaný. Odneste víceúčelový hrnec ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Rýže je příliš suchá a špatně uvařená.	Přidejte k rýži více vody a vařte rýži o něco déle.
Víceúčelový hrnec automaticky nepřepíná do režimu udržování teploty.	Možná jste stiskli tlačítko udržování teploty (**Keep warm/Off)** ještě před stisknutím tlačítka spuštění **(Start/Cancel**). V tom případě se víceúčelový hrnec po dokončení vaření přepne do pohotovostního režimu.
	Ovládání teploty má poruchu. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Rýže je připálená.	Nepropláchli jste rýži důkladně. Rýži proplachujte, dokud není voda čirá.
Během vaření vytéká z víceúčelového hrnce voda.	Ujistěte se, že jste doplnili vodu na hladinu, která je indikována na stupnici uvnitř vnitřního hrnce a která odpovídá počtu použitých odměrek rýže.
Nelze zobrazit požadovanou funkci vaření.	Opakovaně stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**) a vyberte požadovanou funkci vaření podle zobrazení na indikátoru.
Rýže po uvaření páchne.	Vyčistěte vnitřní hrnec prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou.
	Po vaření se ujistěte, že kryt otvoru pro výstup páry, vnitřní víko a vnitřní hrnec jsou důkladně vyčištěné.
Na displeji se zobrazuje chybová zpráva (E1, E2, E3 nebo E4).	Během procesu vaření došlo k výpadku napájení. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.

Eesti

1 Teie Multicooker

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!
Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

3. Pakendi sisu (joonis 1)

Multicookeri põhiseade	Toitejuhe
Aurutusrest	Mõõtenõu
Spaatel	Supikulp
Kasutusjuhend	Retsept
Ohutusjuhend	Garantiileht

3 Ülevaade (joonis 2)

①	Auruava eemaldatav kork	⑦	Küttekeha
②	Kaanevabastusnupp	⑧	Elektripistik
③	Pealmine kaas	⑨	Seadme käepide
④	Sisemine nõu	⑩	Veetaseme näidik
⑤	Juhtpaneel	⑪	Rõngastihend
⑥	Põhikorpus		

Juhikute ülevaade (joonis 3)

⑫	Köögitoimingud	⑰	Minut / vähendamise nupp
⑬	Soojana hoidmise/ väljalülitamise nupp	⑱	Valmistamisaja nupp
⑭	Nupp „Menu" (menüü)	⑲	Temperatuuri nupp
⑮	Eelseadistusnupp	⑳	Käivitamis-/katkestamisnupp
⑯	Tund / suurendamise nupp	㉑	Ekraan

Programmide ülevaade

Funktsioonid	Küpsetusaja vaikeseade	Reguleeritav küpsetusaeg	Eelseadistatud aeg	Küpsetusaja vaikeseade temperature
Riis/Pasta (Rice/ Pasta)	40 minutit	/	1-24 tundi	130-140° C
Ülessoojendamine (Reheat)	10 minutit	5 minutit - 2 tundi	1-24 tundi	95-100° C
Keetmine (Boil)	1 tund	20 minutit - 4 tundi	1-24 tundi	90-100° C
Aurutamine (Steam)	45 min	5 minutit - 2 tundi	1-24 tundi	90-100° C
Küpsetamine (Bake)	45 min	20 minutit - 2 tundi	1-24 tundi	100° C
Praadimine (Fry)	15 minutit	5-60 minutit	/	145-150° C
Hautamine (Stew)	1 tund	20 minutit - 10 tundi	1-24 tundi	85-90° C
Kasutusjuhend (Manual)	2 tundi	5 minutit - 10 tundi	1-24 tundi	100° C

Märkus.

- Küpsetamisel kasutatavat ja käsitsi juhitavate programmide temperatuuri saab reguleerida. Küpsetamisel kasutatavat ja käsitsi juhitavate programmide temperatuuri saab valida vahemikus 40° C kuni 160° C. Temperatuuri samm on 10 kraadi.
- Pärast küpsetamise alustamist saate vajutada katkestamisnuppu (**Start/ Cancel**), et küpsetamisprotsess desaktiveerida. Seejärel lülitub Multicooker ooterežiimi.

4 Multicooker'i kasutamine

Enne esimest kasutamist

1 Võtke kõik tarvikud sisemisest nõust välja. Eemaldage sisemise nõu pakkematerjal.
2 Enne seadme esmakordset kasutamist tehke selle osad hoolikalt puhtaks (vt peatükki "Puhastamine ja hooldus").

Märkus.

- Enne seadme kasutamist veenduge, et kõik osad on täiesti kuivad.

Ettevalmistused enne toidu valmistamist

Enne seadme kasutamist peate tegema järgmist:
Riis:

1 Mõõtke vajalik riisi kogus komplekti kuuluva mõõtenõu abil.
2 Peske riisi põhjalikult.
3 Pange eelnevalt pestud riis sisemisse nõusse.
4 Lisage vett sisemise nõu skaalal näidatud tasemeni ja siluge riisi pind tasaseks.

Erinevad road:

5 Kaane avamiseks vajutage kaanevabastusnupule (joonis 4).
6 Pühkige sisemise nõu väliskülg kuivaks (joonis 5), seejärel pange sisemine nõu Multicookerisse (joonis 6). Kontrollige, kas sisemine nõu on korralikult küttekehaga kokkupuutes.
7 Sulgege Multicookeri kaas (joonis 7) ja ühendage pistik seinakontakti (joonis 8).

Märkus.

- Kontrollige, et sisemine nõu oleks korralikult küttekeha peal.
- Täpsema teabe riisi ja vee suhte kohta leiate retseptist.
- Sisemisel nõul märgitud tase on lihtsalt näitlik. Te võite alati veetaset reguleerida, võttes arvesse erinevaid riisitüüpe ja isiklikke eelistusi.
- Kontrollige, et sisemise nõu välispind oleks kuiv ja puhas ning et küttekehal ega magnetlülitil ei ole mingeid toidujääke.

Riisi/pasta valmistamine

1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme.
2 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni riisi/pasta küpsetamise programm (**Rice/Pasta**) on valitud (joonis 9).
3 Küpsetamise alustamiseks vajutage käivitamisnuppu (**Start/Cancel**) (joonis 10).
4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
5 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
  ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm/Off**) (joonis 11).

Märkus.

- Kui teie elukohas on ebaühtlane pinge, võib juhtuda, et toit keeb üle.
- Küpsetusprotsessi lõppedes segage riisi ja võtke see kohe välja, et ülemäärane niiskus saaks eralduda ja riis oleks kohev.
- Küpsetustingimustest sõltuvalt võib juhtuda, et nõu põhjas olev riis on kergelt pruunikas.

Ülessoojendamine

1 Murendage külm toit ja laotage see ühtlaselt sisemisse nõusse (joonis 12).
2 Valage toidule natuke vett, et see ei muutuks liiga kuivaks (joonis 13). Vee kogus sõltub toidu kogusest.
3 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
4 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni ülessoojendamise programm(**Reheat**) on valitud (joonis 14).
  ↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
5 Küpsetamise alustamiseks vajutage käivitamisnuppu (**Start/Cancel**) (joonis 10).
6 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
7 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
  ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm/Off**) (joonis 11).

Keetmine

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
3 Vajutage menüünuppu (**Menu**), kuni keetmisprogramm (**Boil**) on valitud (joonis 15).
  ↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
4 Küpsetamise alustamiseks vajutage käivitamisnuppu (**Start/Cancel**) (joonis 10).
5 Kui programm on lõppenud, kuulete paari piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
6 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
  ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm/Off**) (joonis 11).

Aurutamine

1 Pange sisemisse nõusse natuke vett.
2 Pange aurutatav toit plaadile või aurutusalusele.
3 Kui kasutate eraldi plaati, pange see aurutusalusele (joonis 16).
4 Pange aurutusalus sisemisse nõusse (joonis 17).
5 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
6 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni aurutusprogramm (**Steam**) on valitud (joonis 18).
  ↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
7 Küpsetamise alustamiseks vajutage käivitamisnuppu (**Start/Cancel**) (joonis 10).
8 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
9 Multicooker lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
  ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm/Off**) (joonis 11).
10 Avage kaas ja võtke aurutatud toit plaadilt või aurutusrestist ettevaatlikult välja.

Märkus.

- Vee kogus sõltub aurutusalusel oleva toidu kogusest. Ärge kastke aurutusalust vette.
- Kasutage pajakinnast või pajalappi, kuna aurutusplaat ja -alus on väga kuumad.

Küpsetised

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud sammu nr 6.
3 Sisestage pistik pistikupessa.

Märkus.

- Koogi küpsetamisel hoidke kaant nõu peal. Koogi küpsetamisel saavutatakse parim tulemus tavaliselt temperatuuril 130° C tööajaga 45 minutit.
- Muude küpsetiste valmistamisel peab kaas küpsetamise ajal avatud olema.
- Kui temperatuur on üle 130° C, on soovitatav kaas küpsetamise ajal avada.

4 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni küpsetamise programm(**Bake**) on valitud (joonis 19).
  ↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
5 Küpsetamise alustamiseks vajutage käivitamisnuppu (**Start/Cancel**) (joonis 10).
6 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
7 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
  ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm/Off**) (joonis 11).

Märkus.

- Sisemise nõu seadmest väljavõtmisel kasutage pajakinnast või rätikut, kuna sisemine nõu on väga kuum.

Frittimine

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud sammu nr 6.
3 Sisestage pistik pistikupessa.
4 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni frittimise programm (**Fry**) on valitud (joonis 20).
  ↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
5 Küpsetamise alustamiseks vajutage käivitamisnuppu (**Start/Cancel**) (joonis 10).
6 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
7 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
  ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm/Off**) (joonis 11).

Märkus.

- Frittimisprogrammi kasutamise ajal ärge pealmist kaant sulgege.
- Kui temperatuur on üle 130° C, on soovitatav kaas küpsetamise ajal avada.

Hautamine

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
3 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni hautamisprogramm(**Stew**) on valitud (joonis 21).
  ↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
4 Küpsetamise alustamiseks vajutage käivitamisnuppu (**Start/Cancel**) (joonis 10).
5 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
6 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
  ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm/Off**) (joonis 11).

Kasutusjuhend

Kui soovite küpsetusaega ja -temperatuuri ise rohkem reguleerida, võite kasutada käsitsi juhtimise programmi.

1 Pange koostisained sisemisse nõusse.
1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
2 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni käsitsi juhtimise programm (**Manual**) on valitud (joonis 22).
  ↳ Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
3 Küpsetamise alustamiseks vajutage käivitamisnuppu (**Start/Cancel**) (joonis 10).
4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
5 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
  ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm/Off**) (joonis 11).

Märkus.

- Kui te valmistate toitu madalamal temperatuuril kui 70° C, lülitage enne toidu valmistamisega alustamist soojana hoidmise režiim välja.
- Kui valmistate toitu käsitsi juhtimise režiimis ja temperatuur on üle130° C, peab pealmine kaas toidu valmistamise ajal lahti olema.

Soojana hoidmise režiim

Seade võimaldab teil hõlpsasti soojana hoidmise režiimi juhtida.

- Kui vajutate pärast menüünupu (**Menu**)abil toiduvalmistamisprogrammi valimist kohe käivitamisnuppu (**Start/Cancel**), süttib soojana hoidmise märgutuli. Kui toidu valmistamine on lõppenud, lülitub seade kohe soojana hoidmise reziimile.
- Kui vajutate pärast menüünupu (**Menu**)abil toiduvalmistamisprogrammi valimist esmalt soojana hoidmise nuppu ja seejärel käivitamsinuppu (**Start/Cancel**), kustub soojana hoidmise märgutuli. Pärast toidu valmistamise lõpetamist lülitub seade ooterežiimile.

Märkus.

- Soojana hoidmise režiimile lülitumiseks võite ooterežiimil vajutada soojana hoidmise nupule (**Keep warm/Off**).
- Ooterežiimile lülitumiseks võite soojana hoidmise režiimil vajutada soojana hoidmise nupule (**Keep warm/Off).**

Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine

Toiduvalmistusaega saab reguleerida kõigi programmide puhul (v.a riisi/pasta programm); küpsetamistemperatuuri saab reguleerida küpsetamise ja käsitsi juhitava programmi puhul. Täpsem teave aja reguleerimise kohta eri programmide puhul on toodud tabelis "Programmide ülevaade".
Pärast seda, kui olete menüünupu abil valinud soovitud programmi, kuvatakse ekraanile küpsetusaja vaikeseade.

1 Küpsetusaja muutmiseks vajutage küpsetusaja nupule (**Cooking time**) (joonis 23) ning ekraanil hakkab vilkuma küpsetusaja vaikeseade.
2 Tunniväärtuse seadistamiseks vajutage tunninuppu (**Hr +**) (joonis 24).
3 Minutiväärtuse seadistamiseks vajutage minutinuppu (**Min -**) (joonis24).
4 Temperatuuri muutmiseks vajutage temperatuurinuppu(**Temp**) (joonis 25) ja ekraanil hakkab vilkuma temperatuuri vaikeseade.
5 Soovitud temperatuuri seadistamiseks vajutage suurendamise (**Hr +**) või vähendamise (**Min -**) nuppu (joonis 26).

Aja seadistamine hilisemaks küpsetamiseks

Aega saab hilisemaks küpsetamiseks seadistada kõigi programmide puhul, v.a frittimine.

1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
2 Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni soovitud toiduvalmistusprogramm on valitud (joonis 27).
3 Vajutage eelseadistusnuppu (**Preset timer**), ja ekraanil hakkab vilkuma aja eelseadistatud vaikeseade.
4 Eelseadistage tunni- (**Hr +**) ja minutinuppu (**Min -**), et seadistada soovitud seadistusaega.
5 Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**), et eelseadistustaimer kinnitada (joonis 10).
6 Toidu valmistamine lõpeb, kui eelseadistatud aeg on täis saanud. Kuulete nelja piiksu ja valitud toiduvalmistamisprogrammi märgutuli kustub.
7 Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
  ↳ Süttib soojana hoidmise (**Keep warm/Off**) märgutuli (joonis 11).

Märkus.

- Frittimise programmis ei saa kasutada seadistamisfunktsiooni.
- Seadistamisnupp ei reageeri ooterežiimil.

5 Puhastamine ja hooldus

Märkus.

- Enne puhastama hakkamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Enne puhastamist oodake, kuni seade on piisavalt jahtunud.

Sisevalgusti

Välimise kaane sisemus ja korpus:

- Pühkige küttekeha niiske, väljaväänatud lapiga.
- Veenduge, et seadme küljes ei ole toidujääke.

Küttekeha

- Pühkige küttekeha niiske, väljaväänatud lapiga.
- Eemaldage toidujäägid väljaväänatud niiske lapiga.

Seadme välispind

Välimise kaane pind ja korpuse välispind:

- Pühkige kaas ja korpuse välispind puhtaks nõudepesuvahendit sisaldavas vees niisutatud lapiga.
- Juhtpaneeli pühkimiseks kasutage üksnes pehmet ja kuiva lappi.
- Hoolitsege selle eest, et juhtpaneeli ümbrus oleks toidujääkidest puhas.

Tarvikud

Riisilusikas, supikulp, sisemine nõu, auruti ja auruava kork:

- Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga.

6 Keskkonnakaitse

Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Niimoodi toimides aitate keskkonda säästa.

7 Garantii ja hooldus

Kui vajate teenust või teavet või abi mõne probleemi lahendamisel, külastage palun Philipsi veebilehekülge aadressil www.philips.com või võtke ühendust kohaliku Philipsi klienditeeninduskeskusega. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole.

8 Tehnilised andmed

Mudeli number	HD3139
Hinnatud väljundvõimsus	980 W
Hinnatud maht	4,0 l

9. Veaotsing

Kui seadme kasutamisel esineb probleeme, kontrollige enne teenindusse pöördumist järgmist. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge kohalikku Philipsi klienditeeninduskeskusesse.

Probleem	Lahendus
Nupul olev tuli ei sütti.	See on ühenduse viga. Kontrollige, kas toitejuhe on korralikult seadmega ühendatud ja kas pistik on korralikult pistikupesas.
	Tuli on katki. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Ekraan ei tööta.	Seade ei ole ühendatud vooluvõrku. Kui toidet ei ole, ei rakendu ka elektrivõrgu rikke tugifunktsioon ning ekraan ei tööta.
	Ekraani aku on tühjaks saanud. Pöörduge aku väljavahetamiseks Philipsi müügiesindaja poole või Philipsi volitatud hoolduskeskusse.
Riis ei ole pehmeks keenud.	Vett ei ole piisavalt. Lisage vett sisemises nõus näidatud skaalat järgides.
	Te ei vajutanud käivitamisnuppu (**Start/ Cancel**).
	Kontrollige, et küttekehal ja sisemise nõu välispinnal ei ole toidujääke enne kui seadme sisse lülitate.
	Küttekeha on vigastatud või sisemine nõu on deformeerunud. Viige Multicooker Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Riis on liiga kuiv ega ole hästi küpsenud.	Lisage riisile rohkem vett ja keetke seda pisut kauem.
Multicooker ei lülitu automaatselt soojana hoidmise režiimile.	Te vajutasite võib-olla soojana hoidmise nuppu (**Keep warm/Off**) enne, kui vajutate käivitusnuppu **(Start/Cancel**). Sellisel juhul on Multicooker pärast küpsetamise lõppemist ooterežiimil.
	Temperatuuriregulaator on vigane. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Riisi värv on määrdunud.	Te ei loputanud riisi korralikult. Loputage riisi seni, kuni vesi jääb puhtaks.
Toidu valmistamise ajal voolab seadmest vett välja.	Kontrollige, et lisasite vett sisemises nõus oleval skaalal näidatud tasemeni, mis vastab riisi valmistamiseks kasutatud mõõtetasside arvule.
Mul ei õnnestu soovitud programmi valida.	Vajutage korduvalt menüünuppu (**Menu**), et valida soovitud programm nagu näidikul näha
Riis lõhnab keetmise järel halvasti.	Puhastage sisemine nõu pesuvahendi ja sooja veega.
	Pärast söögi valmistamist kontrollige, et auruava kork, sisemise nõu kaas ja sisemine nõu oleksid korralikult puhtad.
Ekraanil on veateade (E1, E2, E3, or E4).	Toidu valmistamise ajal esines voolukatkestus. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.

Hrvatski

1 Vaš multicooker

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips!
Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

2 Sadržaj pakiranja (slika 1)

Glavna jedinica aparata Multicooker	Kabel za napajanje
Košara za kuhanje na pari	Mjerna šalica
Lopatica	Kutlača za juhu
Korisnički priručnik	Recept
Letak sa sigurnosnim informacijama	Jamstvena kartica

3 Pregled (slika 2)

①	Odvojivi poklopac otvora za paru	⑦	Grijaći element
②	Gumb za otpuštanje poklopca	⑧	Strujna utičnica
③	Gornji poklopac	⑨	Ručka aparata za kuhanje
④	Unutarnja posuda	⑩	Indikatori razine vode
⑤	Upravljačka ploča	⑪	Brtveni prsten
⑥	Glavno kućište		

Pregled kontrola (slika 3)

⑫	Funkcije kuhanja	⑰	Gumb za minute/smanjenje
⑬	Gumb Keep-warm/Off (održavanje topline / isključivanje)	⑱	Gumb Cooking time (vrijeme kuhanja)
⑭	Gumb Menu (izbornik)	⑲	Gumb Temperature (temperatura)
⑮	Gumb Preset timer (mjerač vremena za prethodno postavljanje)	⑳	Gumb Start/Cancel (pokretanje/poništavanje)
⑯	Gumb za sate/povećanje	㉑	Zaslon

Pregled funkcija

Funkcije	Zadano vrijeme kuhanja	Prilagodljivo vrijeme kuhanja	Prethodno postavljeno vrijeme	Zadana temperatura kuhanja
Riža/ tjestenina (Rice/Pasta)	40 min	/	1 – 24 h	130 – 140 °C
Podgrijavanje (Reheat)	10 min	5 min – 2 h	1 – 24 h	95 – 100 °C
Kuhanje (Boil)	1 h	20 min – 4 h	1 – 24 h	90 – 100 °C
Kuhanje na pari (Steam)	45 min	5 min – 2 h	1 – 24 h	90 – 100 °C
Pečenje (Bake)	45 min	20 min – 2 h	1 – 24 h	100 °C
Prženje (Fry)	15 min	5 – 60 min	/	145 – 150 °C
Pirjanje (Stew)	1 h	20 min – 10 h	1 – 24 h	85 – 90 °C
Ručno (Manual)	2 h	5 min – 10 h	1 – 24 h	100 °C

Napomena

- Temperatura kuhanja za funkcije pečenja i ručnog postavljanja mogu se prilagoditi. Možete odabrati temperaturu za funkcije pečenja i ručnog postavljanja – između 40 °C i 160 °C. U koracima od 10 °C.
- Nakon što kuhanje započne možete pritisnuti gumb za poništenje (**Start/ Cancel**) kako biste deaktivirali kuhanje. Multicooker će prijeći u stanje pripravnosti.

4 Uporaba aparata multicooker

Prije prve uporabe

1 Izvadite sav dodatni pribor iz unutarnje posude. Skinite ambalažu s unutarnje posude.
2 Prije prve uporabe temeljito operite dijelove aparata multicooker (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

Napomena

- Prije uporabe aparata multicooker provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi.

Priprema prije kuhanja

Prije uporabe aparata multicooker morate učiniti sljedeće:
Riža:

1 Izmjerite rižu koristeći isporučenu mjernu posudu.
2 Temeljito isperite rižu.
3 Prethodno opranu rižu stavite u unutarnju posudu.
4 Dodajte vodu do razine naznačene na ljestvici unutar unutarnje posude i poravnajte površinu riže.

Razna druga jela:

5 Pritisnite gumb za otpuštanje poklopca kako biste ga otvorili (sl. 4).
6 Dobro obrišite vanjsku površinu unutarnje posude (sl. 5), a zatim unutarnju posudu stavite u multicooker (sl. 6). Provjerite je li unutarnja posuda u odgovarajućem kontaktu s grijaćim elementom.
7 Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 7), i umetnite utikač u strujnu utičnicu (sl. 8).

Napomena

- Provjerite je li unutarnja posuda u dodiru s grijaćim elementom.
- U receptu potražite pojedinosti o omjeru riže i vode.
- Razina naznačena u unutarnjoj posudi služi samo kao preporuka. Razinu vode uvijek možete prilagoditi raznim vrstama riže i vlastitim željama.
- Provjerite je li vanjska površina unutarnje posude suha i čista te da nema nikakvih ostataka na grijaćem elementu ili magnetskom prekidaču.

Kuhanje riže/tjestenine

1 Pratite korake u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
2 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju za kuhanje riže/tjestenine (**Rice/Pasta**) (sl. 9).
3 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
4 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
5 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
  ↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm/Off**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Ako je napon nestabilan u području u kojem živite, može doći do prelijevanja aparata multicooker.
- Nakon što kuhanje završi promiješajte rižu kako biste razdvojili zrna jer će se tako osloboditi suvišna vlaga pa riža neće biti slijepljena.
- Ovisno o uvjetima kuhanja, moguće je da donji sloj riže bude blago smeđe boje.

Podgrijavanje

1 Rastresite ohlađenu hranu i ravnomjerno je rasporedite u unutarnjoj posudi (sl. 12).
2 Ulijte malo vode na hranu kako biste spriječili njezino isušivanje (sl. 13). Količina vode ovisi o količini hrane.
3 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
4 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju podgrijavanja (**Reheat**) (sl. 14).
  ↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
5 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
6 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
7 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
  ↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm/Off**) počet će svijetliti (sl. 11).

Kuhanje

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju kuhanja (**Boil**) (sl. 15).
  ↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
4 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
5 Kada kuhanje završi, čut ćete nekoliko zvučnih signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
6 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
  ↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm/Off**) počet će svijetliti (sl. 11).

Kuhanje na pari

1 Ulijte malo vode u unutarnju posudu.
2 Hranu koju želite kuhati na pari stavite na pladanj ili u ladicu za kuhanje na pari.
3 Ako koristite zaseban pladanj, stavite ga u ladicu za kuhanje na pari (sl. 16).
4 Ladicu za kuhanje na pari stavite u unutarnju posudu (sl. 17).
5 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
6 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju kuhanja na pari (**Steam** (sl. 18).
  ↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
7 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
8 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
9 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
  ↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm/Off**) počet će svijetliti (sl. 11).
10 Otvorite poklopac i pažljivo izvadite hranu kuhanu na pari s pladnja ili iz košare za kuhanje na pari.

Napomena

- Količina vode ovisi o količini hrane u ladici za kuhanje na pari. Ladicu za kuhanje na pari nemojte uranjati u vodu.
- Koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu jer će pladanj i ladica za kuhanje na pari biti vrlo vrući.

Pečenje

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korak 6 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

Napomena

- Tijekom procesa pečenja kolača poklopac držite zatvorenim. Pečenje kolača pri 130 °C i 45 minuta obično pruža najbolje rezultate kuhanja.
- Tijekom procesa pečenja druge hrane poklopac mora biti otvoren.
- Kada je temperatura iznad 130 °C, preporučuje se otvoriti poklopac tijekom kuhanja.

4 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju pečenja (**Bake**) (sl. 19).
  ↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
5 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
6 Kada pečenje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije isključit će se.
7 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
  ↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm/Off**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Prilikom vađenja unutarnje posude iz aparata multicooker koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu jer je unutarnja posuda vrlo vruća.

Prženje

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korak 6 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.
4 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju prženja (**Fry**) (sl. 20).
  ↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
5 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
6 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
7 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
  ↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm/Off**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Tijekom prženja nemojte zatvarati gornji poklopac.
- Kada je temperatura iznad 130 °C, preporučuje se otvoriti poklopac tijekom kuhanja.

Pirjanje

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju pirjanja (**Stew**) (sl. 21).
  ↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
4 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
5 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
6 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
  ↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm/Off**) počet će svijetliti (sl. 11).

Ručno

Možete koristiti ručni način rada kako biste imali veću kontrolu nad vremenom kuhanja i temperaturom.

1 Hranu i sastojke stavite u unutarnju posudu.
2 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
3 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete funkciju za ručno postavljanje (**Manual**) (sl. 22).
  ↳ Ako želite promijeniti vrijeme kuhanja, upute potražite u poglavlju "Prilagodba vremena kuhanja i temperature".
4 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) kako bi kuhanje započelo (sl. 10).
5 Kada kuhanje završi, čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
6 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
  ↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm/Off**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Ako hranu kuhate pri temperaturi ispod 70 °C, isključite način rada održavanja topline prije nego što počnete kuhati.
- Kada u ručnom načinu rada kuhate pri temperaturi višoj od 130 °C, gornji poklopac mora biti otvoren tijekom kuhanja.

Način rada za održavanje topline

Multicooker omogućava jednostavnu kontrolu nad načinom rada za održavanje topline.

- Nakon odabira funkcije kuhanja pomoću gumba izbornika (**Menu**), ako izravno pritisnete gumb za pokretanje (**Start/Cancel**), indikator održavanja topline počet će svijetliti. Nakon dovršetka kuhanja multicooker će izravno prijeći na način rada održavanja topline.
- Nakon odabira funkcije kuhanja pomoću gumba izbornika (**Menu**), ako najprije pritisnete gumb za održavanje topline, a zatim gumb za pokretanje (**Start/Cancel**), isključit će se indikator održavanja topline. Nakon dovršetka kuhanja multicooker će prijeći u stanje pripravnosti.

Napomena

- U stanju pripravnosti možete pritisnuti gumb za održavanje topline (**Keep warm/Off**) kako biste aktivirali način rada održavanja topline.
- U načinu rada održavanja topline možete pritisnuti gumb za održavanje topline (**Keep warm/Off)** kako biste aktivirali stanje pripravnosti.

Prilagodba vremena kuhanja i temperature

Možete prilagoditi vrijeme kuhanja za sve funkcije osim funkcije za rižu/tjesteninu i možete prilagoditi temperaturu kuhanja za pečenje i ručno postavljanje. Informacije o regulaciji vremena za svaku funkciju potražite u tablici Pregled funkcija.
Nakon što odaberete željenu funkciju za kuhanje pomoću gumba izbornika, zadano vrijeme kuhanja prikazat će se na zaslonu.

1 Kako biste promijenili vrijeme kuhanja, pritisnite gumb za vrijeme kuhanja (**Cooking time**) (sl. 23) i zadano vrijeme kuhanja počet će bljeskati na zaslonu.
2 Pritisnite gumb za sate (**Hr +**) kako biste postavili sate (sl. 24).
3 Pritisnite gumb za minute (**Min -**) kako biste postavili minute (sl. 24).
4 Kako biste promijenili temperaturu kuhanja, pritisnite gumb za temperaturu (**Temp**) (sl. 25) i zadana temperatura počet će bljeskati na zaslonu.
5 Pritisnite gumb za povećanje (**Hr +**) ili smanjenje (**Min -**) kako biste postavili željenu temperaturu kuhanja (sl. 26).

Postavljanje vremena za odgođeno kuhanje

Možete prethodno postaviti vrijeme za odgođeno kuhanje za sve načine kuhanja osim način rada prženja.

1 Slijedite korake 6 i 7 u odjeljku "Priprema prije kuhanja".
2 Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) dok ne odaberete željenu funkciju kuhanja (sl. 27).
3 Pritisnite gumb za prethodno postavljanje vremena (**Preset timer**) i zadano vrijeme za prethodno postavljanje počet će bljeskati na zaslonu.
4 Postavite gumb za sate (**Hr +**) i gumb za minute (**Min -**) kako biste postavili željeno prethodno postavljeno vrijeme.
5 Pritisnite gumb za pokretanje (**Start/Cancel**) kako biste potvrdili mjerač vremena za prethodno postavljanje (sl. 10).
6 Kuhanje će završiti kada prethodno postavljeno vrijeme istekne. Čut ćete 4 zvučna signala, a indikator odabrane funkcije kuhanja isključit će se.
7 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.
  ↳ Indikator funkcije održavanja topline (**Keep warm/Off**) počet će svijetliti (sl. 11).

Napomena

- Funkcija prethodnog postavljanja nije dostupna u načinu rada prženja.
- Gumb za prethodno postavljanje ne reagira u stanju pripravnosti.

5 Čišćenje i održavanje

Napomena

- Prije čišćenja iskopčajte multicooker.
- Prije čišćenja pričekajte da se multicooker dovoljno ohladi.

Unutrašnjost

Unutrašnjost gornjeg poklopca i glavnog kućišta:

- Obrišite dobro iscijeđenom vlažnom krpom.
- Pazite da uklonite sve ostatke hrane zalijepljene za multicooker.

Grijaći element:

- Obrišite dobro iscijeđenom vlažnom krpom.
- Uklonite ostatke hrane pomoću dobro iscijeđene vlažne krpe.

Vanjski dio

Površina gornjeg poklopca i vanjski dio glavnog kućišta:

- Obrišite krpom navlaženom vodom sa sredstvom za pranje.
- Za brisanje upravljačke ploče koristite isključivo meku i suhu krpu.
- Pazite da uklonite sve ostatke hrane oko upravljačke ploče.

Dodatna oprema

Žlica za rižu, kutlača za juhu, unutarnja posuda, košara za kuhanje na pari i poklopac otvora za paru:

- Namočite u vrućoj vodi i operite spužvicom.

6 Okoliš

Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša.

7 Jamstvo i servis

Ako vam treba servis, informacija ili ako imate problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku tvrtke Philips u svojoj državi. Telefonski broj možete pronaći u međunarodnom jamstvu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

8 Specifikacije

Broj modela	HD3139
Nazivna izlazna snaga	980 W
Nazivni kapacitet	4 l

9 Rješavanje problema

Naiđete li na probleme prilikom uporabe aparata multicooker, prije traženja servisa provjerite sljedeće točke. Ako ne možete riješiti problem, obratite se centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi.

Problem	Rješenje
Ne uključuje se indikator na gumbu.	Problem je u napajanju. Provjerite je li kabel za napajanje ispravno povezan s aparatom multicooker i je li utikač dobro ukopčan u strujnu utičnicu.
	Indikator je pokvaren. Odnesite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.
Zaslon ne radi.	Multicooker nije priključen na izvor napajanja. Ako nema napajanja, funkcija rezervne memorije u slučaju prekida napajanja ne radi, kao niti zaslon.
	Baterija zaslona nema napajanja. Odnesite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips kako bi vam zamijenili bateriju.
Riža nije kuhana.	Nema dovoljno vode. Dodajte vodu sukladno ljestvici u unutarnjoj posudi.
	Niste pritisnuli gumb za pokretanje (**Start/ Cancel**).
	Prije uključivanja aparata multicooker povjerite da nema nikakvih ostataka na grijaćem elementu i vanjskom dijelu unutarnje posude.
	Grijaći element je oštećen ili je unutarnja posuda deformirana. Odnesite aparat multicooker na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.
Riža je previše suha i nije dobro skuhana.	Dodajte više vode u rižu i malo je duže kuhajte.
Multicooker ne uključuje način rada održavanja topline automatski.	Možda ste pritisnuli gumb za održavanje topline (**Keep warm/Off)** prije nego što ste pritisnuli gumb za pokretanje **(Start/Cancel**). U tom slučaju multicooker će biti u stanju pripravnosti nakon završetka kuhanja.
	Kontrola temperature nije ispravna. Odnesite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.
Riža je izgorjela.	Rižu niste dobro isprali. Ispirite rižu dok voda ne postane čista.
Voda se izlijeva iz aparata multicooker tijekom kuhanja.	Pazite da vodu ulijete do razine naznačene na ljestvici u unutarnjoj posudi koja odgovara broju šalica riže koje koristite.
Ne mogu odabrati željenu funkciju kuhanja.	Pritišćite gumb izbornika (**Menu**) kako biste odabrali željenu funkciju koju naznačuje indikator.
Riža ne miriše dobro nakon kuhanja	Operite unutarnju posudu u toploj vodi i s malo sredstva za pranje posuđa.
	Nakon kuhanja temeljito očistite poklopac otvora za paru, unutarnji poklopac i unutarnju posudu.
Na zaslonu se prikazuje poruka pogreške (E1, E2, E3 ili E4).	Došlo je do prekida napajanja tijekom kuhanja. Odnesite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.

Magyar

1 Többfunkciós főzőkészülék

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözöljük a Philips világában!
A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

2 A doboz tartalma (1. ábra)

Többfunkciós főzőkészülék főegysége	Hálózati tápkábel
Gőzölőkosár	Mérőpohár
Spatula	Merőkanál
Használati utasítás	Recept
Biztonsági tájékoztató	Garanciajegy

3 Áttekintés (2. ábra)

①	Leszerelhető gőzkivezető fedél	⑦	Fűtőelem
②	Fedélkioldó gomb	⑧	Tápkábel csatlakozóaljzata
③	Fedél	⑨	Főzőmarkolat
④	Belső edény	⑩	Vízszintjelző
⑤	Vezérlőpult	⑪	Tömítőgyűrű
⑥	Készülékház		

Vezérlőszervek áttekintése (3. ábra)

⑫	Főzőfunkciók	⑰	Perc/csökkentés gomb
⑬	Melegen tartás/kikapcsolás gomb	⑱	Elkészítési idő gomb
⑭	Menü gomb	⑲	Hőmérséklet-szabályzó gomb
⑮	Időzítő gomb	⑳	Indítás/törlés gomb
⑯	Óra/növelés gomb	㉑	Kijelző

Funkciók áttekintése

Funkciók	Alapértelmezett elkészítési idő	Állítható elkészítési idő	Időzítés	Alapértelmezett elkészítési hőmérséklet
Rizs/tészta (Rice/Pasta)	40 perc	/	1-24 óra	130-140 °C
Újramelegítés (Reheat)	10 perc	5 perc-2 óra	1-24 óra	95-100 °C
Forralás (Boil)	1 óra	20 perc-4 óra	1-24 óra	90-100 °C
Gőz (Steam)	45 perc	5 perc-2 óra	1-24 óra	90-100 °C
Sütés (Bake)	45 perc	20 perc-2 óra	1-24 óra	100 °C
Zsírban sütés (Fry)	15 perc	5-60 perc	/	145-150 °C
Párolás (Stew)	1 óra	20 perc-10 óra	1-24 óra	85-90 °C
Manuális (Manual)	2 óra	5 perc-10 óra	1-24 óra	100 °C

Megjegyzés

- Sütésnél és kézi beállítású üzemmódnál a hőmérséklet állítható. A sütésnél és a kézi beállítású üzemmódnál 40 °C és 160 °C közötti hőmérséklet választható. A hőmérséklet 10 °C-onként állítható.
- A főzés megkezdését követően a törlés gomb (**Start/Cancel**) megnyomásával állíthatja le a folyamatot. A többfunkciós főzőkészülék ekkor készenléti üzemmódra kapcsol.

4 A többfunkciós főzőkészülék használata

Teendők az első használat előtt

1 Vegye ki a tartozékokat a belső edényből. Távolítsa el a csomagolóanyagot a belső edényről.
2 Az első használat előtt tisztítsa meg alaposan a többfunkciós főzőkészülék összes alkatrészét (lásd a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet).

Megjegyzés

- A többfunkciós főzőkészülék használata előtt ellenőrizze, hogy az összes alkatrész teljesen száraz-e.

Előkészületek a főzéshez

A többfunkciós főzőkészülék használata előtt végezze el a következőket:
Rizs:
1 Mérje meg a rizst a mellékelt mérőpohárral.
2 Mossa meg alaposan a rizst.
3 Tegye az előmosott rizst a belső edénybe.
4 Töltse fel vízzel a belső edényben jelzett szintig, és egyengesse el a rizst.
Különféle ételek:
5 A fedél kinyitásához nyomja meg a kioldó gombot (4. ábra).
6 A belső edényt kívül törölje szárazra (5. ábra), majd helyezze a többfunkciós főzőkészülékbe (6. ábra). Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően kapcsolódik-e a fűtőelemhez.
7 Csukja le a többfunkciós főzőkészülék tetejét (7. ábra), és csatlakoztassa a konnektorba a csatlakozót.

Megjegyzés

- Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően illeszkedik-e a fűtőelemhez.
- A rizs és a víz arányának meghatározásánál kövesse a receptet.
- A belső edényben megadott szint egy jelzés csupán. Az adott rizs típusától, illetve egyéni ízlésétől függően módosíthatja a víz szintjét.
- Ellenőrizze, hogy a belső edény külseje tiszta és száraz-e, és, hogy nincsen-e idegen szennyeződés a fűtőelemen vagy a mágneses kapcsolón.

Rizs/tészta főzése

1 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” című fejezetben foglaltakat.
2 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a rizs/tészta (**Rice/Pasta**) főzőfunkciót (9. ábra).
3 Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
4 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
5 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
   ↳ A „melegen tartás” mód (**Keep warm/Off**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- A hálózati feszültség ingadozása túlcsordulást okozhat a többfunkciós főzőeszközben.
- A főzés befejeztével rögtön keverje át a rizst. Ezáltal távozik a fölösleges nedvesség, és pergős lesz a rizs.
- Bizonyos főzési körülmények között előfordulhat, hogy a rizs alsó rétege enyhén megbarnul.

Felmelegítés

1 A kihűlt ételt keverje át, és oszlassa el egyenletesen a belső edényben (12. ábra).
2 Öntsön rá egy kevés vizet, hogy ne legyen túl száraz (13. ábra). A víz mennyisége az étel mennyiségétől függ.
3 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.
4 A menü **(Menu)** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki az újramelegítés (**Reheat**) funkciót (14. ábra).
   ↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
5 Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
6 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
7 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
   ↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm/Off**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Forralás

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.
3 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a forralási (**Boil**) funkciót (15. ábra).
   ↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
4 Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
5 Ha véget ér a főzés, a készülék rövid sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott főzési funkciót jelző fény.
6 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
   ↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm/Off**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Gőzölés

1 Öntsön vizet a belső edénybe.
2 A gőzölni kívánt ételt helyezze egy tányérra vagy a gőzölőtálcára.
3 Ha külön tányért használ, azt tegye a gőzölőtálcára (16. ábra).
4 A gőzölőtálcát helyezze a belső edénybe (17. ábra).
5 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.
6 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a gőzölés (**Steaming**) funkciót (18. ábra).
   ↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
7 Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
8 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
9 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
   ↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm/Off**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).
10 Nyissa ki a fedelet, és óvatosan emelje le a megpárolt ételt a tányérról vagy a gőzölőkosárról.

Megjegyzés

- A víz mennyisége a gőzölőtálcára helyezett étel mennyiségétől függ. A gőzölőtálcát ne merítse vízbe.
- Használjon fogókesztyűt vagy konyharuhát, mivel a tányér és a gőzölőtálca nagyon forró lehet.

Sütés

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6. lépését.
3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.

Megjegyzés

- Ha süteményt süt, tartsa zárva a fedelet főzés közben. Általában a 130 °C-on 45 percig történő sütési kombináció jár a legjobb eredménnyel.
- Ha nem süteményt süt, tartsa nyitva a készülék fedelét.
- 130 °C feletti hőmérsékleten történő ételkészítésnél ajánlatos kinyitni a fedelet.

4 A (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a sütés (**Bake**) funkciót (19. ábra).
   ↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
5 Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg az indítás (**Start / Cancel**) gombot (10. ábra).
6 A sütés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
7 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
   ↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm/Off**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- A többfunkciós főzőkészülék belső edényének eltávolításakor használjon konyhai kesztyűt vagy konyharuhát, mivel az edény nagyon forró lehet.

Sütés

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6. lépését.
3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.
4 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a zsiradékban sütés (**Fry**) funkciót (20. ábra).
   ↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
5 Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg az indítás (**Start / Cancel**) gombot (10. ábra).
6 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
7 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
   ↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm/Off**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- Zsiradékban sütés módnál ne csukja le a fedelet.
- 130 °C feletti hőmérsékleten történő ételkészítésnél ajánlatos kinyitni a fedelet.

Párolás

1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.
3 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a párolás (**Stew**) funkciót (21. ábra).
   ↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
4 Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
5 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
6 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
   ↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm/Off**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Manuális

A kézi beállítású üzemmód használatával saját maga határozhatja meg az elkészítési időt és a hőmérsékletet.
1 Tegye az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.
3 A menü **(Menu)** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki az kézi beállítású (**Manual**) üzemmódot (22. ábra).
   ↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
4 Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
5 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
6 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
   ↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm/Off**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- Ha 70 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletet alkalmaz, a főzés megkezdése előtt kapcsolja ki a melegen tartási üzemmódot.
- Ha a kézi beállítású üzemmódban 130 °C-nál magasabb hőmérsékletet választ, a főzés idejére fel kell nyitni a fedelet.

Melegen tartó üzemmód

A többfunkciós főzőkészüléken könnyen szabályozható a melegen tartási üzemmód.

- Ha miután a menü gombbal (**Menu**) kiválasztotta a főzési funkciót, rögtön az indítás gombot (**Start/Cancel**) nyomja meg, a melegen tartási üzemmód jelzőfénye világítani kezd. A főzés befejezését követően a többfunkciós főzőkészülék automatikusan melegen tartási módba kapcsol.
- Ha miután a menü gombbal (**Menu**) kiválasztotta a főzési funkciót, előbb a „melegen tartás” gombot nyomja meg, majd pedig az indítógombot **(Start/Cancel)**, akkor a melegen tartási üzemmód jelzőfénye nem fog világítani. A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék készenléti módba kapcsol.

Megjegyzés

- A készenléti üzemmódból a „melegen tartás” (**Keep warm/Off**) gomb megnyomásával kapcsolhat át melegen tartási üzemmódba.
- A melegen tartási üzemmódból a „melegen tartás” (**Keep warm/Off)** gomb megnyomásával kapcsolhat át készenléti üzemmódba.

Az elkészítési idő és a hőmérséklet módosítása

Az elkészítési idő minden esetben módosítható, kivéve a rizs/tészta funkciót, a hőmérséklet pedig a sütésnél és a kézi beállítású üzemmódban állítható. Az egyes funkcióknál alkalmazható elkészítési időket a „Funkciók áttekintése” című táblázat tartalmazza.
Miután a menü gombbal kiválasztotta a megfelelő főzési funkciót, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett elkészítési idő.
1 Az elkészítési idő módosításához nyomja meg az „elkészítési idő” (**Cooking time**) gombot (23. ábra), ekkor a kijelzőn villogni kezd a beállított idő.
2 Az óra egység beállításához (24. ábra) nyomja meg az óra (**Hr +**) gombot.
3 A perc egység beállításához (24. ábra) nyomja meg a perc (**Min -**) gombot.
4 A hőmérséklet módosításához nyomja meg a „hőmérséklet” (**Temp**) gombot (25. ábra), ekkor a kijelzőn villogni kezd a beállított hőmérséklet.
5 A növelés (**Hr +**), illetve csökkentés (**Min -**) gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet (26. ábra).

Időzített főzés beállítása

A zsiradékban sütés kivételével minden főzési funkciónál lehetőség van időzített indításra.
1 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.
2 A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válasszon ki tetszés szerint egy főzési funkciót (27. ábra).
3 Nyomja meg az időzítő (**Preset timer**) gombot, és az alapértelmezett kezdési idő villogni kezd a kijelzőn.
4 Használja az óra (**Hr +**) és a perc (**Min -**) gombokat a kívánt időzítés beállításához.
5 A beállított kezdési idő rögzítéséhez nyomja meg az indítógombot (**Start/Cancel**) (10. ábra).
6 A főzés az előbeállított főzési idő lejártával véget ér. 4 sípolás hallható, és kialszik a választott főzési funkciót jelző fény.
7 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
   ↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm/Off**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Megjegyzés

- Az időzítés funkció nem használható zsiradékban sütésnél.
- Az időzítő gomb nem reagál készenléti üzemmódban.

5 Tisztítás és karbantartás

Megjegyzés

- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készülék csatlakozóját a hálózati aljzatból.
- Tisztítás előtt várjon, amíg a többfunkciós főzőkészülék megfelelően kihűl.

Belső rész

A fedél és a készülékház belső felülete:
- Törölje le kicsavart, nedves ruhával.
- Ügyeljen, hogy a többfunkciós főzőkészülékre ragadt minden ételmaradványt eltávolítson.

Fűtőelem:
- Törölje le kicsavart, nedves ruhával.
- Az ételmaradványokat kicsavart, nedves ruhával távolítsa el.

Külső rész

A fedél és a készülékház külső felülete:
- Törölje le szappanos vízzel megnedvesített ronggyal.
- A kezelőpanel letörléséhez kizárólag puha és száraz rongyot használjon.
- Ügyeljen rá, hogy a kezelőpanel körül minden ételmaradványt eltávolítson.

Tartozékok

Rizskanál, merőkanál, belső edény, gőzölőtálca és a gőzkivezető fedele:
- Forró vízben áztassa és szivaccsal tisztítsa meg őket.

6 Környezetvédelem

A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le. Ezáltal Ön is hozzájárulhat környezete védelméhez.

7 Jótállás és szerviz

Ha szervizelésre vagy információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merül fel, látogasson el a Philips weboldalára a www.philips.com címen, vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához. A vevőszolgálat telefonszámát a világszerte érvényes garancialevélen találja meg. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi termékforgalmazójához.

8 Termékjellemzők

Modellszám:	HD3139
Névleges kimenő teljesítmény	980 W
Névleges kapacitás	4 l

9 Hibaelhárítás

Ha a többfunkciós főzőkészülék használata során problémákba ütközik, nézze át az alábbi pontokat, mielőtt szakemberhez fordulna. Ha nem képes megoldani a problémát, forduljon a helyi Philips vevőszolgálat munkatársaihoz.

Probléma	Megoldás
A gomb nem világít.	Hibás a csatlakozás. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel megfelelően csatlakozik-e a többfunkciós főzőkészülékhez, illetve hogy a csatlakozódugó stabilan be van-e csatlakoztatva a konnektorba.
	A világítás meghibásodott. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
A kijelző nem működik.	A többfunkciós főzőkészülék nincs áramforráshoz csatlakoztatva. Ha a készülék nem csatlakozik áramforráshoz, az áramszünet esetére szolgáló tartalék áramforrás és a kijelző nem működik megfelelően.
	A kijelző akkumulátora lemerült. Az akkumulátor cseréjéhez vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
A rizs nem főtt meg.	Nincs elegendő víz. Gondoskodjon a belső edényen található jelzésnek megfelelő vízmennyiség hozzáadásáról.
	Nem nyomta meg az indítás (**Start/Cancel**) gombot.
	A többfunkciós főzőkészülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a belső edény külsején nem található-e idegen szennyeződés.
	Megsérült a fűtőelem, vagy eldeformálódott a belső edény. Vigye el a többfunkciós főzőkészüléket egy Philips márkakereskedésbe vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
A rizs túl száraz, és nem főtt meg.	Öntsön még vizet a rizsre, és főzze tovább egy kicsit.
A többfunkciós főzőkészülék nem kapcsol automatikusan melegen tartás üzemmódba.	Feltehetően megnyomta a „melegen tartás” (**Keep warm/Off)** gombot az indítógomb **(Start/Cancel**) megnyomása előtt. Ebben az esetben a többfunkciós főzőkészülék az ételkészítés befejeztével készenléti üzemmódba kapcsol.
	A hőfokszabályozó meghibásodott. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
A rizs megperzselődött.	Nem öblítette le megfelelően a rizst. Addig öblögesse a rizst amíg a víz tiszta nem lesz.
Főzés közben kilöttyen a víz a készülékből.	Ellenőrizze, hogy annyi vizet töltsön be, amennyit a a belső edényben lévő skála jelez a felhasznált rizs mennyiségéhez.
Nem tudom beállítani a megfelelő főzési funkciót.	A menü (**Menu**) gomb ismételt megnyomásával választhatja ki a megfelelő funkciót, amelyet a jelzőfény mutat.
A rizsnek kellemetlen szaga van főzés után	Tisztítsa ki a belső edényt mosószeres meleg vízzel.
	Ügyeljen rá, hogy főzés után a gőzkivezető fedél, a belső fedél és a belső edény alaposan ki legyen tisztítva.
Hibaüzenet (E1, E2, E3, or E4) jelenik meg a kijelzőn.	Az ételkészítés ideje alatt áramszünet volt. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.

Lietuviškai

1 Jūsų „Multicooker“

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!
Norėdami pasinaudoti visa „Philips“ siūloma pagalba, savo gaminį užregistruokite adresuwww.philips.com/welcome.

2 Dėžutėje pateikiama (1 pav.)

„Multicooker“ pagrindinis įrenginys	Maitinimo laidas
Garų krepšys	Matavimo puodelis
Mentelė	Sriubos samtis
Vartotojo vadovas	Receptas
Saugos informacinis lapelis	Garantinė kortelė

3 Apžvalga (2 pav.)

①	Nuimamas garų išleidimo dangtelis	⑦	Kaitinimo elementas
②	Dangčio atlaisvinimo mygtukas	⑧	Maitinimo lizdas
③	Viršutinis dangtelis	⑨	Keptuvo rankena
④	Vidinis puodas	⑩	Vandens lygio indikatorius
⑤	Valdymo pultas	⑪	Sandarinimo žiedas
⑥	Pagrindinis korpusas		

Valdiklių apžvalga (3 pav.)

⑫	Maisto ruošimo funkcijos	⑰	Minučių / mažinimo mygtukas
⑬	Šilumos palaikymo / išjungimo mygtukas	⑱	Ruošimo laiko mygtukas
⑭	Mygtukas Menu (meniu)	⑲	Temperatūros mygtukas
⑮	Laikmačio nustatymo mygtukas	⑳	Paleidimo / atšaukimo mygtukas
⑯	Valandų / didinimo mygtukas	㉑	Ekranas

Funkcijų apžvalga

Funkcijos	Numatytasis ruošimo laikas	Reguliuojamas ruošimo laikas	Numatytasis laikas	Numatytoji ruošimo temperatūra
Ryžiai / Makaronai (Rice/Pasta)	40 min.	/	1–24 val.	130–140 °C
Pašildymas (Reheat)	10 min.	5 min.–2 val.	1–24 val.	95–100 °C
Virti gaminiai (Boil)	1 val.	20 min.–4 val.	1–24 val.	90–100 °C
Garai (Steam)	45 min.	5 min.–2 val.	1–24 val.	90–100 °C
Kepiniai (Bake)	45 min.	20 min.–2 val.	1–24 val.	100 °C
Kepinimas (Fry)	15 min.	5–60 min.	/	145–150 °C
Troškinti (Stew)	1 val.	20 min.–10 val.	1–24 val.	85–90 °C
Rankinis (Manual)	2 val.	5 min.–10 val.	1–24 val.	100 °C

Pastaba

- Galima reguliuoti kepimo ir rankinių funkcijų ruošimo temperatūrą. Kepimo ir rankinių funkcijų temperatūra galima rinktis nuo 40 iki 160 °C. Reguliavimo žingsnis - 10 °C.
- Prasidėjus ruošimui galima paspausti atšaukimo mygtuką (**Start/Cancel**) ir išjungti ruošimo procesą; „Multicooker“ persijungs į parengties režimą.

4 „Multicooker“ naudojimas

Prieš naudojant pirmą kartą

1 Išimkite visus priedus iš vidinio puodo. Nuimkite nuo vidinio puodo pakavimo medžiagas.
2 Kruopščiai išvalykite „Multicooker“ dalis prieš naudodami jį pirmą kartą (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

Pastaba

- Prieš pradėdami naudoti „Multicooker“ įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.

Pasiruošimas prieš gaminant maistą

Prieš naudodami „Multicooker“ turite atlikti toliau nurodytus veiksmus:
Ryžiai:
1 Atseikėkite ryžius pridedamu matavimo indeliu.
2 Gerai nuplaukite ryžius.
3 Sudėkite nuplautus ryžius į vidinį puodą.
4 Įpilkite vandens iki vidinio puodo skalėje nurodyto lygio ir išlyginkite ryžių paviršių.
Skirtingi patiekalai:
5 Paspauskite dangčio atlaisvinimo mygtuką, kad atidarytumėte dangtį (4 pav.).
6 Sausai nuvalykite vidinio puodo išorę (5 pav.), tada įdėkite jį į „Multicooker“ (6 pav.). Patikrinkite, ar vidinis puodas tinkamai liečiasi su šildymo elementu.
7 Uždarykite „Multicooker“ dangtį (7 pav.) ir įkiškite kištuką į elektros tinklo lizdą (8 pav.).

Pastaba

- Patikrinkite, ar vidinis puodas tinkamai liečiasi su šildymo elementu.
- Išsamios informacijos apie ryžių ir vandens kiekį ieškokite recepte.
- Vidiniame puode nurodytas lygis yra tik rekomendacinis. Visad galite pakoreguoti vandens lygį skirtingų tipų ryžiams ir pagal savo pageidavimus.
- Užtikrinkite, kad vidinio puodo išorė būtų sausa ir švari ir kad nebūtų pašalinių liekanų ant kaitinimo elemento ar magnetinio jungiklio.

Ryžių arba makaronų ruošimas

1 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
2 Spauskite meniu (**Menu**) mygtuką, kol bus pasirinkta ryžių / makaronų ruošimo funkcija (**Rice/Pasta**) (9 pav.).
3 Paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad prasidėtų maisto ruošimas (10 pav.).
4 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
5 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm/Off**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Jei jūsų gyvenamoje vietoje tiekiama nepastovi įtampa, gali būti, kad „Multicooker“ įtampa viršys leistiną.
- Pasibaigus maisto ruošimo procesui, pamaišykite ryžius ir nedelsiant juos išpurenkite, kad pasišalintų drėgmė ir ryžiai būtų birūs.
- Apatinė ryžių porcija gali būti parudavusi priklausomai nuo ruošimo sąlygų.

Pakartotinis pašildymas

1 Išpurenkite ataušusius ryžius ir tolygiai paskirstykite juos vidiniame puode (12 pav.).
2 Užpilkite ant ryžių truputį vandens, kad jie per daug neišdžiūtų (13 pav.). Vandens kiekis priklauso nuo patiekalo kiekio.
3 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
4 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta pašildymo funkcija (**Reheat**) (14 pav.).
   ↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
5 Paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad prasidėtų maisto ruošimas (10 pav.).
6 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
7 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm/Off**) indikatorius (11 pav.).

Virimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta virimo funkcija (**Boil**) (15 pav.).
   ↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
4 Paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad prasidėtų maisto ruošimas (10 pav.).
5 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite keletą pyptelėjimų, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
6 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm/Off**) indikatorius (11 pav.).

Garinimas

1 Įpilkite truputį vandens į vidinį puodą.
2 Garinamą maistą sudėkite ant lėkštės ar garinimo padėklo.
3 Jei naudojate atskirą lėkštę, padėkite ją ant garinimo padėklo (16 pav.).
4 Garinimo padėklą įstatykite į vidinį puodą (17 pav.).
5 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
6 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta garinimo funkcija (**Steaming**) (18 pav.).
   ↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
7 Paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad prasidėtų maisto ruošimas (10 pav.).
8 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
9 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm/Off**) indikatorius (11 pav.).
10 Atidarykite dangtį ir atsargiai išimkite garuose paruoštą maistą iš lėkštės arba garų krepšio.

Pastaba

- Vandens kiekis priklauso nuo patiekalo kiekio garinimo padėkle. Nepanardinkite garų padėklo į vandenį.
- Naudokite virtuvinę pirštinę arba medžiagos skiautę, nes lėkštė ir garų padėklas bus labai karšti.

Kepimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 veiksmą, nurodytą skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą.

Pastaba

- Kai kepate pyragą, laikykite dangtį uždarytą. Kepant pyragą 130 °C temperatūroje 45 minutes, paprastai gaunamas geriausias rezultatas.
- Kai kepate ne pyragą, o kitą maistą, dangtis turi būti atidarytas.
- Jei temperatūra gaminimo metu viršija 130 °C, rekomenduojama atidaryti dangtį.

4 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta kepimo funkcija (**Bake**) (19 pav.).
   ↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
5 Paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad prasidėtų maisto ruošimas (10 pav.).
6 Kai kepimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos funkcijos lemputė užges.
7 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm/Off**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Išimdami vidinį puodą „Multicooker“ naudokite virtuvinę pirštinę arba medžiagos skiautę, nes vidinis puodas bus labai karštas.

Gruzdinimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 veiksmą, nurodytą skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą.
4 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta kepinimo funkcija (**Fry**) (20 pav.).
   ↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
5 Paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad prasidėtų maisto ruošimas (10 pav.).
6 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
7 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm/Off**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Neuždarykite viršutinio dangtelio, kai gaminate skrudinimo režimu.
- Jei temperatūra gaminimo metu viršija 130 °C, rekomenduojama atidaryti dangtį.

Troškinimas

1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta troškinimo funkcija (**Stew**) (21 pav.).
   ↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
4 Paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad prasidėtų maisto ruošimas (10 pav.).
5 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
6 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm/Off**) indikatorius (11 pav.).

Rankinis

Taip pat galite naudoti rankinį režimą, jei norite patys reguliuoti gaminimo trukmę ir temperatūrą.
1 Sudėkite maistą ir produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
3 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta rankinė funkcija (**Manual**) (22 pav.).
   ↳ Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, vadovaukitės sk. „Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas“ pateikta informacija.
4 Paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad prasidėtų maisto ruošimas (10 pav.).
5 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
6 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm/Off**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Jei ketinate ruošti maistą žemesnėje nei 70 °C temperatūroje, prieš gaminant išjunkite šilumos palaikymo režimą.
- Jei rankiniu būdu gaminate aukštesnėje nei 130 °C temperatūroje, gaminimo metu turi būti atidarytas viršutinis dangtelis.

Karščio palaikymo režimas

Naudodami „Multicooker“ galite paprastai reguliuoti maisto temperatūrą šilumos palaikymo režimu.
- Pasirinkę maisto ruošimo funkciją meniu mygtuku (**Menu**), iškart paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**); užsidega šilumos palaikymo indikatorius. Pasibaigus maisto ruošimo procesui „Multicooker“ iškart persijungs į šilumos palaikymo režimą.
- Pasirinkę maisto ruošimo funkciją meniu mygtuku (**Menu**), pirmiausia paspauskite šilumos palaikymo mygtuką, o tada paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), šilumos palaikymo indikatorius bus išjungtas. Pasibaigus maisto ruošimo procesui „Multicooker“ persijungs į parengties režimą.

Pastaba

- Parengties režimu galite paspausti šilumos palaikymo mygtuką (**Keep warm/Off**), jeigu norite įjungti šilumos palaikymo režimą.
- Šilumos palaikymo režimu galite paspausti šilumos palaikymo mygtuką (**Keep warm/Off**), jeigu norite įjungti parengties režimą.

Ruošimo trukmės ir temperatūros nustatymas

Ruošimo trukmę ir temperatūrą galite reguliuoti visoms funkcijoms, išskyrus ryžių / makaronų funkciją; taip pat ruošimo temperatūrą galima reguliuoti kepimo ir rankinėms funkcijoms. Išsamesnė informacija apie kiekvienos funkcijos laiko reguliavimą pateiktą lentelėje „Funkcijų apžvalga“.
Kai naudodamiesi meniu mygtuku pasirinksite pageidaujamą ruošimo funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji ruošimo trukmė.
1 Norėdami nustatyti kitą ruošimo trukmę, spauskite ruošimo trukmės mygtuką (**Cooking time**) (23 pav.), o ekrane pradės mirksėti numatytoji ruošimo trukmė.
2 Spausdami valandų mygtuką (**Hr +**) nustatykite valandas (24 pav.).
3 Spausdami minučių mygtuką (**Min -**) nustatykite minutes (24 pav.).
4 Norėdami nustatyti kitą ruošimo temperatūrą, paspauskite temperatūros (**Temp**) mygtuką (25 pav.), o ekrane pradės mirksėti numatytoji temperatūra.
5 Spausdami didinimo (**Hr +**) arba mažinimo (**Min -**) mygtuką, nustatykite pageidaujamą ruošimo temperatūrą (26 pav.).

Iš anksto nustatytas atidėto maisto ruošimo laikas

Visiems ruošimo režimams, išskyrus skrudinimo, galite iš anksto nustatyti atidėtą maisto ruošimo laiką.
1 Atlikite 6 ir 7 veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
2 Spauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol bus pasirinkta norima maisto ruošimo funkcija (27 pav.).
3 Paspaudus išankstinio laiko nustatymo mygtuką (**Preset timer**) ekrane ims mirksėti išankstinio laiko nustatymas.
4 Spausdami valandų mygtuką (**Hr +**) ir minučių mygtuką (**Min -**) nustatykitenorimą numatytąjį laiką.
5 Paspauskite paleidimo mygtuką (**Start/Cancel**), kad patvirtintumėte išankstinio nustatymo laikmatį (10 pav.).
6 Maistas bus paruoštas, kai praeis iš anksto nustatytas laikas. Išgirsite 4 pyptelėjimus ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
7 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos palaikymo (**Keep warm/Off**) indikatorius (11 pav.).

Pastaba

- Išankstinio nustatymo funkcija neveikia skrudinimo režimu.
- Išankstinio nustatymo mygtukas neveikia parengties režimu.

5 Valymas ir priežiūra

Pastaba

- Prieš pradėdami valyti atjunkite „Multicooker“ nuo maitinimo tinklo.
- Prieš valydami „Multicooker“ palaukite, kol jis pakankamai atvės.

Vidus

Po viršutiniu dangčiu ir pagrindinio korpuso viduje:
- Nušluostykite sudrėkinta ir išgręžta šluoste.
- Būtinai pašalinkite visus prie „Multicooker“ prilipusius maisto likučius.

Kaitinimo elementas:
- Nušluostykite sudrėkinta ir išgręžta šluoste.
- Pašalinkite maisto likučius sudrėkinta išgręžta šluoste.

Išorė

Viršutinio dangčio paviršius ir pagrindinio korpuso išorė:
- Nušluostykite muiluotu vandeniu sudrėkinta šluoste.
- Valdymo skydelį valykite tik sausa medžiagos skiaute.
- Būtinai pašalinkite visus maisto likučius apie valdymo skydelį.

Priedai

Ryžių samtelis, sriubos samtis, vidinis puodas, garintuvas ir garų išleidimo dangtelis:
- Pamerkite į karštą vandenį ir nuplaukite kempine.

6 Aplinka

Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis – atiduokite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos.

7 Garantija ir techninė priežiūra

Jeigu jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija, apsilankykite „Philips“ svetainėje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru. Jo telefono numerį galite rasti visame pasaulyje galiojančios garantijos informaciniame lapelyje. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

8 Specifikacijos

Modelio numeris	HD3139
Vardinės galios išvestis	980 W
Nominalioji talpa	4,0 l

9 Trikčių diagnostika

Jei naudodamiesi šiuo „Multicooker“ susidūrėte su problemomis, prieš kreipdamiesi pagalbos, patikrinkite šiuos dalykus. Jei negalite išspręsti problemos, kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Sprendimas
Neužsidega mygtuko lemputė.	Sujungimo problema. Patikrinkite, ar maitinimo laidas tinkamai prijungtas „Multicooker“ ir ar gerai įkištas į elektros tinklo lizdą.
	Perdegusi lemputė. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Neveikia ekranas.	„Multicooker“ neprijungtas prie maitinimo tinklo. Jeigu nėra maitinimo, avarinio maitinimo funkcija ir ekranas neveikia.
	Išsieikvojo ekrano akumuliatorius. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad pakeistų akumuliatorių.
Ryžiai neverda.	Nepakanka vandens. Įpilkite vandens pagal vidiniame puode esančią skalę.
	Nepaspaudėte paleidimo mygtuko (**Start/Cancel**).
	Prieš įjungdami „Multicooker“ įsitikinkite, kad nėra pašalinių likučių ant kaitinimo elemento ir vidinio puodo išorės.
	Sugedęs kaitinimo elementas arba deformuotas vidinis puodas. Pristatykite „Multicooker“ „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ryžiai yra per sausi ir neišvirę.	Į ryžius įpilkite daugiau vandens ir ilgiau gaminkite.
„Multicooker“ automatiškai nepersijungia į šilumos palaikymo režimą.	Gali būti, kad nepaspaudėte šilumos palaikymo (**Keep warm/Off)** mygtuko prieš paspausdami paleidimo **(Start/Cancel**) mygtuką. Tokiu atveju pasibaigus gaminimui „Multicooker“ bus parengties režime.
	Sugedęs temperatūros valdiklis. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ryžiai apdegę.	Tinkamai nenuplovėte ryžių. Plaukite ryžius, kol ims tekėti švarus vanduo.
Ruošiant maistą vanduo išsilieja iš „Multicooker“.	Būtinai įpilkite vandens iki vidinio puodo skalėje nurodyto lygio, atitinkančio naudojamų ryžių indelių kiekį.
Nepavyksta pasirinkti norimos ruošimo funkcijos.	Keletą kartų paspauskite meniu mygtuką (**Menu**), kol pasirinksite norimą funkciją, kurią rodo indikatorius.
Paruošti ryžiai skleidžia blogą kvapą	Išplaukite vidinį puodą kokia nors plovimo priemone ir šiltu vandeniu.
	Baigę ruošti maistą būtinai gerai išplaukite garų išleidimo dangtelį, vidinį dangtį ir vidinį puodą.
Ekrane rodomas klaidos pranešimas (E1, E2, E3 arba E4).	Gaminimo metu nutrūko maitinimas. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Latviešu

1 Jūsu daudzfunkciju ēdienu gatavošanas ierīce

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē www.philips.com/welcome.

2 Kas iekļauts komplektā (1. att.)

Multicooker galvenā ierīce	Strāvas vads
Tvaicēšanas grozs	Mērglāze
Lāpstiņa	Zupas kausiņš
Lietotāja rokasgrāmata	Recepte
Buklets ar informāciju par drošību	Garantijas kartīte

3 Pārskats (2. att.)

①	Noņemams tvaika atveres vāciņš	⑦	Sildīšanas elements
②	Vāka atvēršanas poga	⑧	Kontaktligzda
③	Augšējais vāks	⑨	Ierīces rokturis
④	Iekšējais katls	⑦	Ūdens līmeņa indikators
⑤	Vadības panelis	⑪	Blīvgredzens
⑥	Pamatkorpuss		

Vadīklu pārskats (3. att.)

⑫	Gatavošanas funkcijas	⑰	Poga Minūtes/samazināt
⑬	Siltuma uzturēšanas/ izslēgšanas poga	⑱	Gatavošanas laika poga
⑭	Izvēlnes poga	⑲	Temperatūras poga
⑮	Taimera poga	⑳	Ieslēgšanas/atcelšanas poga
⑯	Poga Stundas/palielināt	㉑	Displeja ekrāns

Funkciju pārskats

Funkcijas	Noklusējuma gatavošanas laiks	Pielāgojams gatavošanas laiks	Iestatījuma laiks	Noklusējuma gatavošana Temperatūra
Rīsi/pasta (Rice/ Pasta)	40 min	/	1-24 h	130-140°C
Uzsildīšana (Reheat)	10 min	5 min-2 h	1-24 h	95-100°C
Vārīšana (Boil)	1 h	20 min-4 h	1-24 h	90-100°C
Tvaicēšana (Steam)	45 min	5 min-2 h	1-24 h	90-100°C
Mīklas cepšana (Bake)	45 min	20 min-2 h	1-24 h	100°C
Apcepšana (Fry)	15 min	5-60 min	/	145-150°C
Sautējums (Stew)	1 h	20 min-10 h	1-24 h	85-90°C
Manuāla (Manual)	2 h	5 min-10 h	1-24 h	100°C

Piezīme.

- Mīklas cepšanas un manuālajām funkcijām ir pielāgojama gatavošanas temperatūra. Varat izvēlēties temperatūru gan mīklas cepšanas, gan manuālajām funkcijām no 40°C līdz 160°C. Pakāpe ir 10°C.
- Kad gatavošana ir sākusies, varat nospiest atcelšanas pogu (**Start/Cancel**), lai deaktivizētu gatavošanas procesu, un Multicooker pāries gaidstāves režīmā.

4 Daudzfunkciju ēdienu gatavošanas ierīces lietošana

Pirms pirmās lietošanas reizes

1 Izņemiet visus piederumus no iekšējā katla. Izņemiet iepakojuma materiālu no iekšējā katla.
2 Viscaur notīriet Multicooker daļas pirms pirmās lietošanas reizes (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").

Piezīme.

- Pirms sākat lietot ierīci, pārliecinieties, vai visas daļas ir pilnīgi nožuvušas.

Sagatavošanās pirms gatavošanas

Pirms Multicooker lietošanas jāveic šādas darbības:
Rīsi:
1 Izmēriet rīsu daudzumu, izmantojot komplektā esošo mērglāzi.
2 Rūpīgi noskalojiet rīsus.
3 Noskalotos rīsus ielieciet iekšējā katlā.
4 Pielejiet ūdeni līdz norādītajam līmenim uz skalas iekšējā katlā un izlīdziniet rīsus.
Dažādi ēdieni:
5 Nospiediet vāka atvēršanas pogu, lai atvērtu vāku (4. att.).
6 Noslaukiet sausu iekšējā katla ārpusi (5. att.), pēc tam ievietojiet iekšējo katlu Multicooker ierīcē (6. att.). Pārbaudiet, vai iekšējais katls kārtīgi skar sildelementu.
7 Aizveriet Multicooker vāku (7. att.) un pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (8. att.).

Piezīme.

- Pārliecinieties, ka iekšējam katlam ir pareizs kontakts ar sildelementu.
- Informāciju par rīsu un ūdens proporcijām skatiet receptē.
- Iekšējā katlā atzīmētais līmenis ir tikai norāde. Jūs vienmēr varat pielāgot ūdens līmeni dažāda veida rīsiem un savām vēlmēm.
- Pārliecinieties, vai iekšējā katla ārpuse ir sausa un tīra un vai uz sildelementa vai elektromagnētiskā slēdža nav atlieku.

Rīsu/pastas gatavošana

1 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
2 Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek atlasīta rīsu/pastas gatavošanas funkcija (**Rice/Pasta**) (9. att.).
3 Nospiediet sākšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
4 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
5 Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
  ↪ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm/Off**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Ja jūsu dzīvesvietā spriegums nav stabils, iespējama Multicooker pārplūde.
- Kad gatavošana ir pabeigta, samaisiet rīsus, lai no rīsiem atbrīvotu lieko mitrumu.
- Atkarībā no gatavošanas apstākļiem rīsu apakšējā daļa var kļūt mazliet brūni.

Uzsildīšana

1 Uzirdiniet atdzisušos rīsus un vienmērīgi sadaliet iekšējā katlā (12. att.).
2 Uzlejiet pārtikai nedaudz ūdens, lai tā nekļūtu sausa (13. att.). Ūdens daudzums atkarīgs no pārtikas daudzuma.
3 Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
4 Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek atlasīta uzsildīšanas funkcija (**Reheat**) (14. att.).
  ↪ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
5 Nospiediet sākšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
6 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
7 Multicooker automātiski pāries siltuma uzturēšanas režīmā.
  ↪ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm/Off**) lampiņa iedegas (11. att.).

Vārīšana

1 Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2 Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3 Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta vārīšanas funkcija (**Boil**) (15. att.).
  ↪ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
4 Nospiediet sākšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
5 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan daži pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas indikators.
6 Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
  ↪ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm/Off**) lampiņa iedegas (11. att.).

Tvaicēšana

1 Ielejiet nedaudz ūdens iekšējā katlā.
2 Novietojiet tvaicējamo pārtiku uz šķīvja vai tvaicēšanas grozā.
3 Ja izmantojat atsevišķu šķīvi, ievietojiet to tvaicēšanas grozā (16. att.).
4 Ievietojiet tvaicēšanas grozu iekšējā katlā (17. att.).
5 Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
6 Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta tvaicēšanas funkcija (**Steaming**) (18. att.).
  ↪ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
7 Nospiediet sākšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
8 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
9 Multicooker automātiski pāries siltuma uzturēšanas režīmā.
  ↪ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm/Off**) lampiņa iedegas (11. att.).
10 Atveriet vāku un uzmanīgi izņemiet tvaicēto ēdienu no šķīvja vai tvaicēšanas groza.

Piezīme.

- Ūdens daudzums ir atkarīgs no pārtikas daudzuma tvaicēšanas grozā. Neiegremdējiet tvaicēšanas grozu ūdenī.
- Izmantojiet virtuves cimdu vai drānu, jo šķīvis un tvaicēšanas grozs būs ļoti karsti.

Mīklas cepšana

1 Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2 Izpildiet 6. darbību, kas aprakstīta nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

Piezīme.

- Cepot kūku, gatavošanas laikā turiet vāku aizvērtu. Parasti vislabāko rezultātu iegūst, cepot kūku 130 °C temperatūrā 45 minūtes.
- Cepot citu ēdienu, nevis kūku, gatavošanas laikā vākam jābūt atvērtam.
- Ieteicams atvērt vāku gatavošanas laikā, kad temperatūra pārsniedz 130°C.

4 Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek atlasīta mīklas cepšanas funkcija (**Bake**) (19. att.).
  ↪ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
5 Nospiediet sākšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
6 Kad mīklas cepšana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest izvēlētās funkcijas lampiņa.
7 Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
  ↪ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm/Off**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Kad izņemat iekšējo katlu no ierīces, izmantojiet virtuves cimdu vai dvieli.

Cepšana

1 Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2 Izpildiet 6. darbību, kas aprakstīta nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
4 Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta cepšanas funkcija (**Fry**) (20. att.).
  ↪ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
5 Nospiediet sākšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
6 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
7 Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
  ↪ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm/Off**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Neizveriet augšējo vāku, kad notiek gatavošanas cepšanas režīmā.
- Ieteicams atvērt vāku gatavošanas laikā, kad temperatūra pārsniedz 130°C.

Sautēšana

1 Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2 Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3 Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta sautēšanas funkcija (**Stew**) (21. att.).
  ↪ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
4 Nospiediet sākšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
5 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
6 Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
  ↪ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm/Off**) lampiņa iedegas (11. att.).

Manuāla

Jūs varat izmantot manuālo režīmu, lai gatavotu pārtiku ar lielākām gatavošanas laika un temperatūras regulēšanas iespējām.
1 Ielieciet ēdienu un sastāvdaļas iekšējā katlā.
2 Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
3 Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta manuālā funkcija (**Manual**) (22. att.).
  ↪ Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana".
4 Nospiediet sākšanas pogu (**Start/Cancel**), lai sāktu gatavošanu (10. att.).
5 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
6 Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
  ↪ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm/Off**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Ja gatavojat pārtiku temperatūrā zem 70°C, lūdzu, izslēdziet siltuma uzturēšanas režīmu pirms gatavošanas sākšanas.
- Manuālajā režīmā, gatavojot temperatūrā virs 130°C, gatavošanas laikā jāatver augšējais vāks.

Siltuma uzturēšanas režīms

Multicooker gatavošanas ierīcei ir viegli kontrolējams siltuma uzturēšanas režīms.

- Ja pēc gatavošanas funkcijas izvēles, izmantojot izvēlnes pogu (**Menu**), tieši nospiež sākšanas pogu (**Start/Cancel**), iedegas siltuma uzturēšanas režīma lampiņa. Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce tiek tieši pārslēgta siltuma uzturēšanas režīmā.
- Ja pēc gatavošanas funkcijas izvēles, izmantojot izvēlnes pogu (**Menu**), vispirms nospiež siltuma uzturēšanas režīma pogu un pēc tam iedarbināšanas pogu (**Start/Cancel**), siltuma uzturēšanas režīma lampiņa ir izslēgta. Kad gatavošana ir pabeigta, Multicooker pāries gaidstāves režīmā.

Piezīme.

- Ja ierīce ir gaidstāves režīmā, varat nospiest siltuma uzturēšanas režīma pogu (**Keep warm/Off**), lai ieslēgtu siltuma uzturēšanas režīmu.
- Ja ierīce ir siltuma uzturēšanas režīmā, varat nospiest siltuma uzturēšanas režīma pogu (**Keep warm/Off), lai ieslēgtu gaidstāves režīmu.**

Gatavošanas laika un temperatūras regulēšana

Varat noregulēt gatavošanas laiku visām funkcijām, izņemot rīsu/pastas funkciju, un varat noregulēt gatavošanas temperatūru cepšanas un manuālajai funkcijai. Skatiet tabulu "Funkciju pārskats", lai uzzinātu par katras funkcijas laika regulēšanu.
Pēc vēlamās gatavošanas funkcijas izvēles, izmantojot izvēlnes pogu, ekrānā tiks attēlots noklusējuma gatavošanas laiks.
1 Lai iestatītu citu gatavošanas laiku, nospiediet gatavošanas laika pogu (**Cooking time**) (23. att.), un displejā sāk mirgot noklusējuma gatavošanas laiks.
2 Nospiediet stundu pogu (**Hr +**), lai iestatītu stundu vērtību (24. att.).
3 Nospiediet minūšu pogu (**Min -**), lai iestatītu minūšu vērtību (24. att.).
4 Lai iestatītu citu gatavošanas temperatūru, nospiediet temperatūras pogu (**Temp**) (25. att.) un displejā sāk mirgot noklusējuma temperatūra.
5 Nospiediet palielināšanas (**Hr +**) vai samazināšanas (**Min -**) pogu, lai iestatītu vēlamo gatavošanas temperatūru (26. att.).

Laika iestatīšana aizkavētai gatavošanai

Varat iestatīt aizkavētu gatavošanas laiku visiem gatavošanas režīmiem, izņemot cepšanas režīmu.
1 Izpildiet 6. un 7. darbību, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
2 Spiediet izvēlnes pogu (**Menu**), līdz tiek izvēlēta vajadzīgā gatavošanas funkcija (27. att.).
3 Nospiediet taimera pogu (**Preset timer**), un displejā sāk mirgot noklusējuma iestatītais laiks.
4 Nospiediet stundu (**Hr +**) un minūšu pogu (**Min -**), lai iestatītu vēlamo laiku.
5 Nospiediet sākšanas pogu (**Start/Cancel**), lai apstiprinātu iestatīto taimeri (10. att.).
6 Gatavošana tiks pabeigta, kad būs pagājis iestatītais laiks. Būs dzirdami 4 pīkstieni un atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa nodzisīs.
7 Ierīce tiek automātiski pārslēgta siltuma saglabāšanas režīmā.
  ↪ Siltuma uzturēšanas (**Keep warm/Off**) lampiņa iedegas (11. att.).

Piezīme.

- Iestatījumu funkcija nav pieejama cepšanas režīmā.
- Iestatījumu poga nereaģē gaidstāves režīmā.

5 Tīrīšana un apkope

Piezīme.

- Pirms sākat tīrīt ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas pagaidiet, līdz ierīce ir pietiekami atdzisusi.

Ārpuse

Augšējā vāka iekšpuse un galvenais korpuss:
- Noslaukiet ar izgrieztu un mitru drānu.
- Noteikti notīriet visus ēdiena pārpalikumus, kas pielipuši pie ierīces.

Sildīšanas elements:
- Noslaukiet ar izgrieztu un mitru drānu.
- Notīriet ēdiena pārpalikumus ar izgrieztu un mitru drānu.

Ārpuse

Augšējā vāka virsma un galvenā korpusa ārpuse:
- Noslaukiet ar ziepjūdenī samitrinātu drānu.
- Vadības paneļa noslaucīšanai izmantojiet tikai mīkstu un sausu drānu.
- Noteikti notīriet ēdienu pārpalikumus no vadības paneļa.

Piederumi

Rīsu karote, zupas karote, iekšējais katls, tvaicēšanas grozs un tvaika izplūdes vāciņš:
- Iegremdējiet karstā ūdenī un notīriet ar sūkli.

6 Vide

Neizmetiet ierīci kopā ar sadzīves atkritumiem tā dzīves cikla beigās, bet aiznesiet to uz oficiālu pārstrādes savākšanas punktu. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi.

7 Garantija un serviss

Ja nepieciešama apkope vai informācija, vai radusies problēma, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips izplatītāja.

8 Specifikācijas

Modeļa numurs	HD3139
Nominālā jauda	980 W
Nominālais tilpums	4,0 l

9 Traucējummeklēšana

Ja ierīces lietošanas laikā rodas problēmas, pārbaudiet tālāk norādītos punktus, pirms pieprasāt remontu. Ja nevarat novērst problēmu, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Risinājums
Neiedegas pogas indikators.	Ir savienojuma problēma. Pārbaudiet, vai strāvas vads ir pareizi pievienots Multicooker ierīcei un vai kontaktdakša ir stingri ievietota kontaktligzdā.
	Indikators ir bojāts. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Nedarbojas displejs.	Ierīce nav pievienota elektrotīklam. Ja nav elektroapgādes, nedarbojas ne strāvas padeves traucējumu rezerves funkcija, ne displejs.
	Izlādējusies displeja baterija. Nogādājiet ierīci pie Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā, lai nomainītu bateriju.
Rīsi nav izvārīti.	Nav pietiekami daudz ūdens. Pielejiet ūdeni līdz atbilstošajam līmenim, kas norādīts uz skalas iekšējā katla iekšpusē.
	Jūs nenospiedāt sākšanas pogu (**Start/Cancel**).
	Pirms ieslēdzat ierīci, pārbaudiet, vai uz sildelementa un iekšējā katla ārpuses nav nekādu atlieku.
	Bojāts sildelements vai deformēts iekšējais katls. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Rīsi ir pārāk sausi un nav pareizi pagatavoti.	Pievienojiet rīsiem vairāk ūdens un gatavojiet mazliet ilgāk.
Multicooker netiek automātiski pārslēgta siltuma uzturēšanas režīmā.	Iespējams, esat nospiedis siltuma uzturēšanas pogu (**Keep warm/Off)** pirms sākšanas pogas **(Start/Cancel**). Šādā gadījumā Multicooker pāries gaidstāves režīmā pēc gatavošanas pabeigšanas.
	Bojāta temperatūras kontrolierīce. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Rīsi ir apdeguši.	Rīsi nav pietiekami noskaloti. Noskalojiet rīsus, līdz ūdens ir pilnīgi tīrs.
Gatavošanas laikā ūdens šļakstās ārpus ierīces.	Noteikti pielejiet ūdeni līdz līmenim, kas norādīts uz skalas iekšējā katla iekšpusē un kas atbilst rīsa glāžu skaitam.
Nevar tikt līdz vajadzīgajai gatavošanas funkcijai.	Vairākkārt nospiediet izvēlnes pogu (**Menu**), lai izvēlētos vajadzīgo funkciju, ko norāda indikators.
Pēc gatavošanas rīsiem ir nepatīkams aromāts.	Iztīriet iekšējo katlu ar mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni.
	Pēc gatavošanas noteikti rūpīgi notīriet tvaika izplūdes vāciņu, iekšējo vāku un iekšējo katlu.
Displejā redzams kļūdas ziņojums (E1, E2, E3 vai E4).	Gatavošanas laikā radās barošanas pārtraukums. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.

Polski

1 Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!
Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

2 Zawartość opakowania (rys. 1)

Urządzenie do gotowania	Przewód zasilający
Kosz do gotowania na parze	Miarka
Łopatka	Chochla do zupy
Instrukcja obsługi	Przepis
Ulotka dotycząca bezpieczeństwa	Karta gwarancyjna

3 Opis urządzenia (rys. 2)

①	Zdejmowane pokrętło wylotu pary	⑦	Element grzejny
②	Przycisk zwalniający pokrywkę	⑧	Gniazdo zasilania
③	Pokrywka górna	⑨	Uchwyt
④	Misa wewnętrzna	⑩	Wskaźniki poziomu wody
⑤	Panel sterowania	⑪	Uszczelka
⑥	Korpus		

Elementy sterowania (rys. 3)

⑫	Funkcje gotowania	⑰	Przycisk minuty/zmniejszania
⑬	Przycisk utrzymywanie ciepła/wyłącznik	⑱	Przycisk czasu gotowania
⑭	Przycisk Menu	⑲	Przycisk temperatury
⑮	Przycisk programowania	⑳	Przycisk uruchamiania/ anulowania
⑯	Przycisk godziny/zwiększania	㉑	Wyświetlacz

Opis urządzenia funkcji

Funkcje	Domyślny czas gotowania	Regulowany czas gotowania	Zaprogramowany czas gotowania	Domyślna temperatura gotowania
Ryż/makaron (Rice/Pasta)	40 min	/	1–24 godz.	130–140°C
Podgrzewanie (Reheat)	10 min	5 min–2 godz.	1–24 godz.	95–100°C
Gotowanie (Boil)	1 godz.	20 min–4 godz.	1–24 godz.	90–100°C
Gotowanie na parze (Steam)	45 min	5 min–2 godz.	1–24 godz.	90–100°C
Pieczenie (Bake)	45 min	20 min–2 godz.	1–24 godz.	100°C
Smażenie (Fry)	15 min	5–60 min	/	145–150°C
Duszenie (Stew)	1 godz.	20 min– 10 godz.	1–24 godz.	85–90°C
Ręczne (Manual)	2 godz.	5 min–10 godz.	1–24 godz.	100°C

Uwaga

- Temperaturę gotowania wykorzystywaną przez funkcje pieczenia (**Bake**) i funkcje ręczną (**Manual**) można zmienić. Zarówno dla funkcji pieczenia, jak i dla funkcji ręcznych można wybrać temperaturę od 40 do 160°C. Temperaturę można zwiększać lub zmniejszać w odstępach o 10°C.
- Po rozpoczęciu gotowania można nacisnąć przycisk anulowania (**Start/ Cancel**), aby przerwać proces gotowania. W takim przypadku urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

4 Korzystanie z wielofunkcyjnego urządzenia do gotowania

Przed pierwszym użyciem

1 Wyjmij wszystkie akcesoria z misy wewnętrznej. Usuń z misy wewnętrznej elementy opakowania.
2 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja").

Uwaga

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.

Przygotowanie do gotowania

Przed użyciem urządzenia wykonaj następujące czynności:
Ryż:
1 Odmierz odpowiednią ilość ryżu za pomocą dołączonego kubka z miarką.
2 Dokładnie wypłucz ryż.
3 Umieść przepłukany ryż w misie wewnętrznej.
4 Wlej do misy wewnętrznej wodę do poziomu oznaczonego w jego wnętrzu i wyrównaj powierzchnię ryżu.
Inne potrawy:
5 Naciśnij przycisk zwalniający pokrywkę, aby ją otworzyć (rys. 4).
6 Wytrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię misy wewnętrznej (rys. 5), a następnie umieść misę w wielofunkcyjnym urządzeniu do gotowania (rys. 6). Sprawdź, czy misa we właściwy sposób przylega do elementu grzejnego.
7 Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 7) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 8).

Uwaga

- Upewnij się, że misa wewnętrzna we właściwy sposób przylega do elementu grzejnego.
- Szczegółowe informacje dotyczące proporcji ryżu i wody można znaleźć w treści przepisu.
- Poziom zaznaczony wewnątrz misy wewnętrznej stanowi jedynie wskazówkę. Poziom wody można dostosować do gatunku ryżu oraz indywidualnych upodobań.
- Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia misy wewnętrznej jest czysta i sucha oraz że na elemencie grzejnym i przełączniku magnetycznym brak jest jakichkolwiek pozostałości.

Gotowania ryżu/makaronu

1 Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
2 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji gotowania ryżu/makaronu (**Rice/Pasta**) (rys. 9).
3 Naciśnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys.10).
4 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
5 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↪ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) (rys.11).

Uwaga

- W przypadku, gdy w miejscu zamieszkania użytkownika napięcie jest niestabilne, istnieje ryzyko, że wyleje się zawartość urządzenia.
- Po zakończeniu gotowania wymieszaj ryż i rozdrobnij go, aby uwolnić nadmiar wilgoci w celu uzyskania puszystego efektu.
- W zależności od warunków gotowania porcja z dolnej części misy może nabrać lekko brązowego koloru.

Podgrzewanie

1 Rozdrobnij schłodzone jedzenie, a następnie rozmieść je równomiernie w misie wewnętrznej (rys. 12).
2 Dodaj niewielką ilość wody, aby podgrzane jedzenie nie było zbyt suche (rys. 13). Ilość wody jest uzależniona od ilości jedzenia.
3 Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
4 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji podgrzewania (**Reheat**) (rys. 14).
  ↪ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
5 Naciśnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys.10).
6 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
7 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↪ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) (rys.11).

Gotowanie w wodzie

1 Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2 Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji gotowania (**Boil**) (rys. 15).
  ↪ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
4 Naciśnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys.10).
5 Po zakończeniu gotowania usłyszysz kilka sygnałów dźwiękowych, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
6 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↪ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) (rys.11).

Gotowanie na parze

1 Wlej niewielką ilość wody do misy wewnętrznej.
2 Ułóż produkty przeznaczone do gotowania na parze na talerzu lub na tacce do gotowania na parze.
3 W przypadku użycia osobnego talerza należy umieścić talerz na tacce do gotowania na parze (rys.16).
4 Umieść tackę do gotowania na parze w naczyniu wewnętrznym (rys.17).
5 Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
6 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji gotowania na parze (**Steam**) (rys. 18).
  ↪ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
7 Naciśnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys.10).
8 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
9 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↪ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) (rys.11).
10 Otwórz pokrywkę, a następnie ostrożnie wyjmij ugotowane na parze jedzenie z tacki lub kosza.

Uwaga

- Ilość wody jest uzależniona od ilości jedzenia umieszczonej na tacce do gotowania na parze. Nie zanurzaj tacki do gotowania na parze w wodzie.
- Użyj rękawicy kuchennej lub szmatki, ponieważ talerz lub tacka mogą być bardzo gorące.

Pieczenie

1 Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2 Wykonaj czynność 6 opisaną w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Uwaga

- Podczas pieczenia ciasta pokrywka musi być zamknięta. Zazwyczaj najlepsze rezultaty zapewnia pieczenie ciasta przez 45 minut w temperaturze 130°C.
- Podczas pieczenia produktu innego niż ciasto pokrywka musi być otwarta.
- Zaleca się otwarcie pokrywki podczas gotowania, gdy temperatura przekracza 130°C.

4 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji pieczenia (**Bake**) (rys. 19).
  ↪ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
5 Naciśnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys.10).
6 Po zakończeniu pieczenia usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji zgaśnie.
7 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↪ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) (rys.11).

Uwaga

- Wyjmując misę wewnętrzną z urządzenia, użyj rękawicy kuchennej lub szmatki, ponieważ naczynie może być bardzo gorące.

Smażenie

1 Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2 Wykonaj czynność 6 opisaną w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
4 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji smażenia (**Fry**) (rys. 20).
  ↪ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
5 Naciśnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys.10).
6 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
7 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↪ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) (rys.11).

Uwaga

- W trybie smażenia nie należy zamykać górnej pokrywki.
- Zaleca się otwarcie pokrywki podczas gotowania, gdy temperatura przekracza 130°C.

Duszenie

1 Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2 Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji duszenia (**Stew**) (rys. 21).
  ↪ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
4 Naciśnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys.10).
5 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
6 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↪ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) (rys.11).

Ręczne

Do przygotowania żywności można użyć trybu ręcznego zapewniającego większą kontrolę nad temperaturą i czasem gotowania.
1 Umieść wszystkie składniki w misie wewnętrznej.
2 Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
3 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania funkcji ręcznej (**Manual**) (rys. 22).
  ↪ Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Zmiana czasu i temperatury gotowania".
4 Naciśnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby rozpocząć gotowanie (rys.10).
5 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
6 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↪ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) (rys.11).

Uwaga

- Przed rozpoczęciem gotowania w temperaturze poniżej 70°C należy wyłączyć tryb utrzymywania ciepła.
- W trybie ręcznym, gdy temperatura wzrośnie powyżej 130°C, należy otworzyć na czas gotowania górną pokrywkę.

Tryb utrzymywania ciepła

Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania pozwala na łatwe kontrolowanie trybu utrzymywania ciepła.

- Jeżeli bezpośrednio po wybraniu funkcji gotowania za pomocą przycisku menu (**Menu**) naciśniesz przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła. Po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
- Jeżeli bezpośrednio po wybraniu funkcji gotowania za pomocą przycisku menu (**Menu**) naciśniesz przycisk utrzymywania ciepła, a następnie przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), wskaźnik utrzymywania ciepła zgaśnie. Po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

Uwaga

- W trybie gotowości można nacisnąć przycisk utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**), aby przejść w tryb utrzymywania ciepła.
- W trybie utrzymywania ciepła można nacisnąć przycisk utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off)**, aby przejść w tryb gotowości.

Zmiana czasu i temperatury gotowania

Istnieje możliwość dostosowania czasu gotowania przypisanego do każdej z funkcji z wyjątkiem funkcji gotowania ryżu/makaronu. Można także dostosować temperaturę gotowania przypisaną do funkcji pieczenia oraz funkcji ręcznych. Czas gotowania, jaki można wybrać dla każdej z funkcji, podano w tabeli „Opis urządzenia funkcji".
Po wybraniu odpowiedniej funkcji gotowania za pomocą przycisku menu na wyświetlaczu zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
1 Aby ustawić inny czas gotowania, naciśnij przycisk czasu gotowania (**Cooking time**) (rys. 23). Na wyświetlaczu zacznie migać domyślny czas gotowania.
2 Naciśnij przycisk godziny (**Hr +**), aby ustawić godzinę (rys. 24).
3 Naciśnij przycisk minut (**Min -**), aby ustawić minuty (rys. 24).
4 Aby ustawić inną temperaturę gotowania, naciśnij przycisk temperatury (**Temp**) (rys. 25). Na wyświetlaczu zacznie migać domyślna temperatura gotowania.
5 Naciśnij przycisk zwiększania (**Hr +**) lub zmniejszania (**Min -**), aby ustawić odpowiednią temperaturę gotowania (rys. 26).

Funkcja opóźnionego startu

Funkcję opóźnionego startu można ustawić dla wszystkich trybów gotowania z wyjątkiem trybu smażenia.
1 Wykonaj czynności 6 i 7 opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".
2 Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wybrania żądanej funkcji gotowania (rys. 27).
3 Naciśnij przycisk programowania (**Preset timer**). Na wyświetlaczu zacznie migać domyślny zaprogramowany czas.
4 Naciśnij przycisk godziny (**Hr +**) i przycisk minut (**Min -**), aby ustawić godzinę wybraną przez użytkownika..
5 Naciśnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**), aby zatwierdzić zaprogramowany czas (rys. 10).
6 Gotowanie zostanie zakończone, gdy upłynie ustawiony czas. Usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
7 Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↪ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) (rys.11).

Uwaga

- Funkcja programowania nie jest dostępna w trybie smażenia.
- Przycisk programowania nie jest aktywny w trybie gotowości.

5 Czyszczenie i konserwacja

Uwaga

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Wewnętrzna część urządzenia

Wewnętrzna strona górnej pokrywki i korpus urządzenia:
- Przetrzyj wyciśniętą, wilgotną szmatką.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia, które przywarły do urządzenia.

Element grzejny:
- Przetrzyj wyciśniętą, wilgotną szmatką.
- Usuń pozostałości jedzenia przy użyciu wyciśniętej, wilgotnej szmatki.

Zewnętrzna część urządzenia

Powierzchnia pokrywki górnej i zewnętrzna powierzchnia korpusu urządzenia:
- Przetrzyj szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem mydła.
- Do czyszczenia panelu sterowania używaj wyłącznie miękkiej, suchej szmatki.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia znajdujące się na panelu sterowania.

Akcesoria

Miarka do ryżu, chochla do zupy, misa wewnętrzna, kosz do gotowania na parze oraz nasadka otworu wylotowego pary:
- Zamocz w gorącej wodzie i wyczyść za pomocą gąbki.

6 Ochrona środowiska

Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z pozostałymi odpadami gospodarstwa domowego i nie należy go traktować jako odpad komunalny. Należy dostarczyć go do punktu zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanego przez administrację publiczną.
Poprawna selektywna zbiórka przekazywanego sprzętu/urządzenia gwarantuje specjalistyczne przetwarzanie oraz recycling, co wpływa na zmniejszenie negatywnych skutków dla ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego, oraz pozwala odzyskać materiały i komponenty, z których wyprodukowane było urządzenie.
Symbol przekreślonego kołowego kontenera do śmieci umieszczony na urządzeniu, opakowaniu, instrukcji obsługi, itp. Wskazuje, że podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/WE.

7 Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.

8 Dane techniczne

Numer modelu	HD3139
Moc znamionowa	980 W
Pojemność znamionowa	4,0 l

9 Rozwiązywanie problemów

Jeśli w trakcie korzystania z urządzenia wystąpią problemy, wykonaj poniższe czynności sprawdzające przed wezwaniem serwisu. W przypadku braku możliwości samodzielnego rozwiązania problemu skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w swoim kraju.

Problem	Rozwiązanie
Nie zapala się kontrolka przycisku.	Problem dotyczy połączenia. Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do urządzenia oraz czy wtyczka jest poprawnie dociśnięta do gniazdka.
	Kontrolka jest uszkodzona. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Wyświetlacz nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. W przypadku braku zasilania wyświetlacz oraz funkcja zasilania rezerwowego na wypadek przerwy w dostawie prądu nie będą działać.
	Wyczerpała się bateria wyświetlacza. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips w celu wymiany baterii.
Nie gotuje się ryż.	Za mało wody. Dolej odpowiednią ilość wody, zgodnie ze skalą wewnątrz naczynia.
	Nie naciśnięto przycisku uruchamiania (**Start/ Cancel**).
	Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że na elemencie grzejnym oraz na zewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego brak jest jakichkolwiek pozostałości.
	Element grzejny jest uszkodzony lub misa wewnętrzna jest zdeformowane. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Ryż jest zbyt suchy i niedogotowany.	Dodaj do ryżu więcej wody i gotuj go nieco dłużej.

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie przełącza się automatycznie w tryb utrzymywania ciepła.	Być może przycisk utrzymywania ciepła (**Keep warm/Off**) został naciśnięty przed naciśnięciem przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**). W takim przypadku po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
	Niesprawna funkcja regulacji temperatury. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Ryż jest przypalony.	Ryż nie został prawidłowo przepłukany. Płucz ryż aż do momentu uzyskania czystej wody.
Podczas gotowania z urządzenia wylewa się woda.	Upewnij się, że wodę do naczynia wlano zgodnie z oznaczeniem na jego wnętrzu odpowiadającym liczbie miarek wsypanego ryżu.
Brak żądanej funkcji gotowania.	Naciskaj przycisk menu (**Menu**) do momentu wskazania żądanej funkcji gotowania na wyświetlaczu.
Po zagotowaniu ryż nieprzyjemnie pachnie.	Wyczyść środek naczynia wewnętrznego za pomocą niewielkiej ilości detergentu oraz gorącej wody.
	Po ugotowaniu upewnij się, że nasadka otworu wylotowego pary, wewnętrzna pokrywka oraz misa wewnętrzna zostały dokładnie wyczyszczone.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie (E1, E2, E3 lub E4).	Podczas gotowania miała miejsce przerwa w dostawie prądu. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.

Română

1 Aparatul dvs. multicooker

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips!
Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistraţi-vă produsul la www.philips.com/welcome.

2 Ce se află în cutie (fig. 1)

Unitate principală multicooker	Cablu de alimentare
Coş de a găti la abur	Pahar gradat
Spatulă	Polonic pentru supă
Manual de utilizare	Reţetă
Broşură privind siguranţa	Card de garanţie

3 Prezentare generală (fig. 2)

①	Capac detaşabil cu orificiu pentru evacuarea aburului	⑦	Element de încălzire
②	Buton de decuplare a capacului	⑧	Priză electrică
③	Capac superior	⑨	Mânerul aparatului de gătit
④	Oală interioară	⑩	Indicator de nivel pentru apă
⑤	Panou de control	⑪	Inel de etanşare
⑥	Corp principal		

Prezentare generală a comenzilor (fig. 3)

⑫	Funcţii de gătit	⑰	Buton pentru minut/reducere
⑬	Buton de Păstrare la cald/ Oprire	⑱	Buton pentru timpul de a găti
⑭	Butonul Menu (Meniu)	⑲	Buton pentru temperatură
⑮	Buton pentru temporizator de presetare	⑳	Buton Pornire/Anulare
⑯	Buton pentru oră/creştere	㉑	Ecran de afişare

Prezentare generală a funcţiilor

Funcţii	Timp implicit de a găti	Timp de a găti reglabil	Timp presetat	Temperatură implicită de a găti
Orez/Paste (Rice/ Pasta)	40 min	/	1-24 hr	130-140°C
Reîncălzire (Reheat)	10 min.	5 min-2 hr	1-24 hr	95-100°C
Fierbere (Boil)	1 hr	20 min-4 hr	1-24 hr	90-100°C
Abur (Steam)	45 min.	5 min-2 hr	1-24 hr	90-100°C
Coacere (Bake)	45 min.	20 min-2 hr	1-24 hr	100°C
Prăjire (Fry)	15 min	5-60 min	/	145-150°C
Fierbere înăbuşită (Stew)	1 hr	20 min-10 hr	1-24 hr	85-90°C
Manual (Manual)	2 hr	5 min-10 hr	1-24 hr	100°C

Notă

- Temperatura de gătire pentru funcţia de coacere şi cea manuală este reglabilă. Puteţi selecta temperatura atât pentru funcţia de coacere, cât şi pentru cea manuală, între 40°C şi 160°C. Treapta este de 10°C.
- După începerea gătirii, puteţi apăsa butonul de anulare (**Start/Cancel**) pentru a opri procesul de gătire şi multicooker va intra în modul de standby.

4 Utilizarea aparatului multicooker

Înainte de prima utilizare

1 Scoateţi toate accesoriile din oala interioară. Îndepărtaţi materialul de ambalare al oalei interioare.
2 Curăţaţi piesele aparatului multicooker temeinic înainte de a-l utiliza pentru prima dată (consultaţi capitolul „Curăţare şi întreţinere").

Notă

- Asiguraţi-vă că toate componentele sunt complet uscate înainte de a începe să utilizaţi aparatul multicooker.

Pregătiri înainte de a găti

Înainte de a utiliza aparatul multicooker, trebuie să realizaţi următoarele etape:
Orez:
1 Măsuraţi orezul cu ajutorul paharului gradat furnizat.
2 Spălaţi cu rigurozitate orezul.
3 Introduceţi orezul prespălat în oala interioară.
4 Adăugaţi apă până la nivelul indicat pe scala din interiorul oalei interioare şi neteziţi suprafaţa orezului.
Diferite preparate:
5 Apăsaţi butonul de eliberare a capacului pentru a-l deschide (fig.4).
6 Ştergeţi exteriorul oalei interioare (fig.5), apoi puneţi oala interioară în multicooker (fig.6). Verificaţi dacă oala interioară intră în contact cu elementul de încălzire, în mod corespunzător.
7 Închideţi capacul aparatului multicooker (fig.7) şi introduceţi ştecărul în priză (fig.8).

Notă

- Asiguraţi-vă că oala interioară intră corect în contact cu elementul de încălzire.
- Pentru detalii despre raportul orez/apă, consultaţi reţeta.
- Nivelul marcat pe peretele intern al oalei interioare este strict informativ. Puteţi oricând să reglaţi nivelul de apă pentru diferite tipuri de orez şi în funcţie de preferinţele dvs.
- Asiguraţi-vă că exteriorul oalei interioare este curat şi uscat şi că nu există resturi sau obiecte străine pe elementul de încălzire sau pe comutatorul magnetic.

Gătirea orezului/pastelor

1 Urmaţi paşii din „Pregătiri înainte de a găti".
2 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de gătire pentru orez/paste (**Rice/Pasta**) este selectată (fig.9).
3 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) pentru a începe gătirea (fig.10).
4 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
5 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
   ↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm/Off**) se aprinde (fig.11).

Notă

- Dacă tensiunea este instabilă în zona în care locuiţi, se poate revărsa conţinutul din aparatul multicooker.
- După terminarea gătirii, amestecaţi orezul şi desprindeţi-l imediat pentru a elimina umezeala excesivă şi a obţine un orez pufos.
- În funcţie de condiţiile de gătire, stratul inferior al orezului poate deveni uşor rumenit.

Reîncălzire

1 Desprindeţi orezul răcit şi distribuiţi-l uniform în oala interioară (fig.12).
2 Turnaţi apă peste preparat, pentru a împiedica uscarea excesivă a acestuia (fig.13). Cantitatea de apă va depinde de cantitatea de mâncare.
3 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
4 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de reîncălzire (**Reheat**) este selectată (fig.14).
   ↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
5 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) pentru a începe gătirea (fig.10).
6 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
7 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald în mod automat.
   ↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm/Off**) se aprinde (fig.11).

Fierberea

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
3 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de fierbere (**Boil**) este selectată (fig.15).
   ↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
4 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) pentru a începe gătirea (fig.10).
5 Când procesul de a găti s-a încheiat, veţi auzi câteva semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
6 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
   ↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm/Off**) se aprinde (fig.11).

Prepararea la abur

1 Turnaţi apă în oala interioară.
2 Puneţi mâncarea care trebuie preparată la abur pe o farfurie sau în tava de a găti la abur.
3 Dacă folosiţi o farfurie separată, puneţi-o în aceeaşi tavă de a găti la abur (fig.16).
4 Puneţi tava de a găti la abur în oala interioară (fig.17).
5 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
6 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de a găti la abur (**Steam**) este selectată (fig.18).
   ↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
7 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) pentru a începe gătirea (fig.10).
8 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
9 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald în mod automat.
   ↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm/Off**) se aprinde (fig.11).
10 Deschideţi capacul şi scoateţi cu grijă alimentele preparate la abur din farfurie sau coşul de a găti la abur.

Notă

- Cantitatea de apă depinde de cantitatea de mâncare din tava de a găti la abur. Nu introduceţi tava de a găti la abur în apă.
- Utilizaţi o mănuşă de bucătărie sau o cârpă, deoarece farfuria şi tava de a găti la abur sunt foarte fierbinţi.

Coacerea

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi pasul 6 din „Pregătiri înainte de a găti".
3 Introduceţi ştecherul în priză.

Notă

- Când coaceţi prăjituri, păstraţi capacul închis, pe tot parcursul procesului de coacere. Coacerea la o temperatură de 130°C, timp de 45 de minute, oferă de obicei cele mai bune rezultate.
- Când coaceţi altceva decât prăjituri, capacul trebuie să stea deschis, pe tot parcursul procesului de coacere.
- Se recomandă să deschideţi capacul în timpul gătirii, când temperatura este de peste 130°C.

4 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de coacere (**Bake**) este selectată (fig.19).
   ↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
5 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) pentru a începe gătirea (fig.10).
6 Când procesul de coacere s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei selectate va fi stins.
7 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
   ↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm/Off**) se aprinde (fig.11).

Notă

- Când scoateţi oala interioară din aparatul multicooker, utilizaţi o mănuşă de bucătărie sau o cârpă, deoarece oala este foarte fierbinte.

Prăjirea

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi pasul 6 din „Pregătiri înainte de a găti".
3 Introduceţi ştecherul în priză.
4 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de prăjire (**Fry**) este selectată (fig.20).
   ↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
5 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) pentru a începe gătirea (fig.10).
6 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
7 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
   ↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm/Off**) se aprinde (fig.11).

Notă

- Nu închideţi capacul superior când gătiţi în modul de prăjire.
- Se recomandă să deschideţi capacul în timpul gătirii, când temperatura este de peste 130°C.

Înăbuşire

1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
3 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de înăbuşire (**Stew**) este selectată (fig.21).
   ↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
4 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) pentru a începe gătirea (fig.10).
5 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
6 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
   ↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm/Off**) se aprinde (fig.11).

Manual

Puteţi folosi modul manual pentru a găti alimente având mai mult control asupra duratei şi temperaturii de gătire.
1 Introduceţi alimentele şi ingredientele în oala interioară.
2 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
3 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia manuală (**Manual**) este selectată (fig.22).
   ↳ Pentru a seta o durată de gătire diferită, consultaţi capitolul „Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii".
4 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) pentru a începe gătirea (fig.10).
5 Când procesul de gătire s-a încheiat, veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
6 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
   ↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm/Off**) se aprinde (fig.11).

Notă

- Dacă doriţi a găti la o temperatură sub 70°C, dezactivaţi modul de păstrare la cald înainte de a începe gătirea.
- În modul manual, când gătiţi la o temperatură mai mare de 130°C, capacul superior trebuie deschis în timpul gătirii.

Modul de păstrare la cald

Aparatul multicooker vă oferă posibilitatea controlării facile a modului de păstrare la cald.
- După ce aţi selectat funcţia de gătire cu ajutorul butonului de meniu (**Menu**), dacă apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) direct, indicatorul funcţiei de păstrare la cald se va aprinde. După ce aţi terminat de gătit, aparatul multicooker va trece direct în modul de păstrare la cald.
- După ce aţi selectat funcţia de gătire cu ajutorul butonului de meniu (**Menu**), dacă apăsaţi butonul de păstrare la cald mai întâi, apoi butonul de pornire (**Start/Cancel**), indicatorul funcţiei de păstrare la cald va fi oprit. După încheierea procesului de gătire, aparatul multicooker va intra în modul standby.

Notă

- În modul standby, puteţi apăsa butonul de păstrare la cald (**Keep warm/Off**) pentru a intra în modul de păstrare la cald.
- În modul de păstrare la cald, puteţi apăsa butonul de păstrare la cald (**Keep warm/Off**) pentru a intra în modul standby.

Reglarea duratei de gătire şi a temperaturii

Puteţi regla durata de gătire pentru toate funcţiile, cu excepţia funcţiei pentru orez/paste; şi puteţi regla temperatura de gătire pentru funcţia de coacere şi cea manuală. Consultaţi tabelul „Prezentare generală a funcţiilor" pentru reglarea duratei fiecărei funcţii.
După ce aţi selectat funcţia de gătire dorită utilizând butonul meniului, durata de gătire implicită va fi afişată pe ecran.
1 Pentru a seta o durată de gătire diferită, apăsaţi butonul pentru durata de gătire (**Cooking time**) (fig.23), iar durata de gătire implicită începe să lumineze intermitent pe afişaj.
2 Apăsaţi butonul pentru oră (**Hr +**) pentru a seta unitatea pentru oră (fig.24).
3 Apăsaţi butonul pentru minut (**Min -**) pentru a seta unitatea pentru minute (fig.24).
4 Pentru a seta o temperatură de gătire diferită, apăsaţi butonul de temperatură (**Temp**) (fig.25), iar temperatura implicită începe să lumineze intermitent pe afişaj.
5 Apăsaţi butonul de creştere (**Hr +**) sau de reducere (**Min -**) pentru a seta temperatura de gătire dorită (fig.26).

Timp presetat pentru temporizatorul de a găti

Puteţi preseta temporizatorul de a găti pentru toate modurile de gătire, cu excepţia modului de prăjire.
1 Urmaţi paşii 6 şi 7 din secţiunea „Pregătiri înainte de a găti".
2 Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) până când funcţia de gătire dorită este selectată (fig.27).
3 Apăsaţi butonul pentru timpul presetat (**Preset timer**), iar timpul de presetare implicit începe să lumineze intermitent pe afişaj.
4 Presetaţi butonul pentru oră (**Hr +**) şi butonul pentru minute (**Min -**) pentru a seta ora de presetare dorită.
5 Apăsaţi butonul de pornire (**Start/Cancel**) pentru a confirma temporizatorul presetat (fig.10).
6 Procesul de a găti se va încheia atunci când timpul presetat s-a scurs. Veţi auzi 4 semnale sonore iar LED-ul aferent funcţiei de gătire selectate va fi stins.
7 Aparatul multicooker va rămâne în modul de păstrare la cald, în mod automat.
   ↳ Indicatorul pentru păstrare la cald (**Keep warm/Off**) se aprinde (fig.11).

Notă

- Funcţia de presetare nu este disponibilă în modul de prăjire.
- Butonul de presetare nu răspunde în modul standby.

5 Curăţare şi întreţinere

Notă

- Scoateţi din priză aparatul multicooker înainte de a începe să-l curăţaţi.
- Aşteptaţi până când aparatul multicooker s-a răcit suficient înainte de a-l curăţa.

Interior

În interiorul capacului superior şi corpului principal:
   - Ştergeţi cu o cârpă stoarsă şi umedă.
   - Asiguraţi-vă că aţi îndepărtat toate reziduurile de alimente rămase pe aparatul multicooker.
Element de încălzire:
   - Ştergeţi cu o cârpă stoarsă şi umedă.
   - Îndepărtaţi reziduurile de alimente cu o cârpă stoarsă şi umedă.

Exterior

Suprafaţa capacului superior şi exteriorul corpului principal:
   - Ştergeţi cu o lavetă umedă cu apă cu săpun.
   - Ştergeţi panoul de control utilizând doar o cârpă moale şi uscată.
   - Asiguraţi-vă că aţi îndepărtat toate reziduurile de alimente din jurul panoului de control.

Accesorii

Lingură pentru orez, polonic pentru supă, oală interioară, aparat de gătit cu abur şi capac cu orificiu pentru evacuarea aburului:
   - Înmuiaţi în apă fierbinte şi curăţaţi cu un burete.

6 Mediu

Nu aruncaţi aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei de funcţionare, ci predaţi-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Procedând astfel, veţi ajuta la protejarea mediului.

7 Garanţie şi service

Dacă aveţi nevoie de servicii sau informaţii sau întâmpinaţi probleme, vă rugăm să vizitaţi site-ul web Philips la adresa www.philips.com sau să contactaţi centrul Philips de asistenţă pentru clienţi din ţara dvs. Puteţi găsi numărul de telefon în broşura de garanţie internaţională. Dacă în ţara dvs. nu există niciun centru de asistenţă pentru clienţi, contactaţi distribuitorul Philips local.

8 Specificaţii

Număr model	HD3139
Putere nominală	980 W
Capacitate nominală	4,0 l

9 Depanarea

Dacă întâmpinaţi probleme atunci când utilizaţi aparatul multicooker, verificaţi următoarele puncte înainte de a solicita service. Dacă nu puteţi soluţiona problema, contactaţi centrul Philips de asistenţă pentru clienţi din ţara dvs.

Problemă	Soluţie
LED-ul de pe buton nu se aprinde.	Există o problemă de conectare. Verificaţi dacă aţi introdus corect cablul de alimentare în multicooker şi dacă ştecărul este introdus ferm în priză.
	LED-ul este defect. Duceţi aparatul la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
Afişajul nu funcţionează.	Aparatul multicooker nu este conectat la o sursă de alimentare. Dacă nu există nicio sursă de alimentare, funcţia de rezervă în caz de pană de curent este indisponibilă iar afişajul nu funcţionează.
	Bateria afişajului este descărcată. Duceţi aparatul la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips, pentru înlocuirea bateriei.
Orezul nu este gătit.	Nu există suficientă apă. Adăugaţi apă conform gradaţiei situate pe peretele intern al oalei interioare.
	Nu aţi apăsat butonul de pornire (**Start/Cancel**).
	Asiguraţi-vă că nu există resturi sau obiecte străine pe elementul de încălzire şi pe exteriorul oalei interioare, înainte de a porni aparatul multicooker.
	Elementul de încălzire este deteriorat sau oala interioară este deformată. Duceţi aparatul multicooker la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
Orezul este prea uscat şi nu este bine gătit.	Adăugaţi mai multă apă la orez şi gătiţi-l puţin mai mult.
Aparatul multicooker nu trece automat în modul de păstrare la cald.	Este posibil să fi apăsat butonul de păstrare la cald (**Keep warm/Off) înainte de a apăsa butonul de pornire (Start/Cancel**). În acest caz aparatul multicooker va intra în modul standby după terminarea gătirii.
	Controlul temperaturii este defect. Duceţi aparatul la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
Orezul este ars.	Nu aţi clătit orezul în mod corespunzător. Clătiţi orezul până când apa este curată.
Curge apă din aparatul multicooker în timpul procesului de a găti.	Asiguraţi-vă că adăugaţi apă până la nivelul indicat de gradaţia situată pe peretele intern al oalei interioare, care corespunde numărului de pahare de orez folosite.
Nu reuşesc să găsesc funcţia de a găti dorită.	Apăsaţi butonul meniului (**Menu**) în mod repetat pentru a selecta funcţia dorită, aşa cum se arată pe indicator.
Orezul miroase urât după preparare	Curăţaţi oala interioară cu detergent şi apă caldă.
	După utilizare, asiguraţi-vă că aţi curăţat cu rigurozitate capacul cu orificiu pentru evacuarea aburului, capacul interior şi oala interioară.
Pe afişaj apare un mesaj de eroare (E1, E2, E3 sau E4).	A avut loc o pană de curent în timpul gătirii. Duceţi aparatul la distribuitorul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.

Русский

1 Мультиварка

Поздравляем с покупкой и приветствуем вас в клубе Philips!
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте устройство на веб-сайте
www.philips.com/welcome.

2 Комплект поставки (рис. 1)

Мультиварка (основное устройство)	Шнур питания
Корзина для приготовления на пару	Мерная чашка
Лопатка	Половник для супа
Руководство пользователя	Рецепт
Инструкции по безопасности	Гарантийный талон

3 Описание прибора (рис. 2)

①	Съемная крышка отверстия выхода пара	⑦	Нагревательный элемент
②	Кнопка открывания крышки	⑧	Разъем кабеля питания
③	Верхняя крышка	⑨	Ручка мультиварки
④	Внутренняя емкость	⑩	Индикация уровня воды
⑤	Панель управления	⑪	Уплотнительное кольцо
⑥	Основной корпус		

Описание элементов управления (рис. 3)

⑫	Функции приготовления	⑰	Кнопка установки минут/ уменьшения значения
⑬	Кнопка режима поддержания температуры/выключения	⑱	Кнопка выбора времени приготовления
⑭	Кнопка меню	⑲	Кнопка нагрева
⑮	Кнопка отсрочки старта	⑳	Кнопка включения/отмены
⑯	Кнопка установки часов/ увеличения значения	㉑	Дисплей

Обзор функций

Функции	Время приготовления по умолчанию	Регулируемое время приготовления	Время отсрочки старта	Температура приготовления по умолчанию
Функции	**Время приготовления по умолчанию**	**Регулируемое время приготовления**	**Время отсрочки старта**	**Температура приготовления по умолчанию**
Рис/паста (Rice/Pasta)	40 мин.	/	1—24 ч.	130—140 °C
Разогрев (Reheat)	10 минут	5 мин.—2 ч.	1—24 ч.	95—100 °C
Варка (Boil)	1 ч.	20 мин—4 ч	1—24 ч.	90—100 °C
Обработка паром (Steam)	45 мин.	5 мин.—2 ч.	1—24 ч.	90—100 °C
Выпекание (Bake)	45 мин.	20 мин—2 ч	1—24 ч.	100 °C
Жарка (Fry)	15 мин.	5—60 мин.	/	145—150 °C
Тушение (Stew)	1 ч.	20 мин.—10 ч.	1—24 ч.	85—90 °C
Ручной (Manual)	2 ч.	5 мин.—10 ч.	1—24 ч.	100 °C

Примечание

- Температуру можно настраивать для функции приготовления выпечки и ручных режимов. Можно выбрать температуру для функции приготовления выпечки и ручных режимов в диапазоне от 40 °C до 160 °C. Шаг изменения температуры составляет 10° C.
- После запуска процесса приготовления для отключения программы нажмите кнопку отмены **Start/Cancel** (Включение/Выключение), и мультиварка перейдет в режим ожидания.

4 Использование мультиварки

Перед первым использованием

1 Извлеките все принадлежности из внутренней емкости. Снимите с внутренней емкости упаковочные материалы.
2 Тщательно очистите все детали мультиварки перед первым использованием (см. главу "Очистка и уход").

Примечание

- Перед использованием мультиварки убедитесь, что все части абсолютно сухие.

Подготовка к работе

Перед использованием мультиварки выполните следующие действия.
Рис:
1 Измерьте количество риса с помощью прилагаемого мерного стакана.
2 Тщательно промойте рис.
3 Поместите предварительно промытый рис во внутреннюю емкость.
4 Налейте воду до уровня, указанного на шкале во внутренней емкости, и равномерно распределите рис.
Различные блюда:
5 Откройте крышку, нажав соответствующую кнопку (рис. 4).
6 Протрите насухо внешнюю поверхность внутренней емкости (рис. 5), установите емкость в мультиварку (рис. 6). Убедитесь, что внутренняя емкость касается нагревательного элемента должным образом.
7 Закройте крышку мультиварки (рис. 7), вставьте вилку в розетку электросети (рис. 8).

Примечание

- Убедитесь, что внутренняя чаша касается нагревательного элемента должным образом.
- Подробности о соотношении количества риса и воды см. в рецепте.
- Уровень, отмеченный во внутренней емкости, является рекомендованным. Объем воды можно изменять в соответствии с типом риса и вашими предпочтениями.
- Убедитесь, что внешняя поверхность внутренней емкости является сухой и чистой, а на нагревательном элементе и магнитном переключателе отсутствуют загрязнения.

Приготовление риса/пасты

1 Следуйте инструкциям в главе "Подготовка к работе".
2 Нажимайте кнопку **Menu** (Меню), чтобы выбрать режим **Rice/ Pasta** (Рис/Паста) (рис. 9).
3 Для начала приготовления нажмите кнопку включения **Start/ Cancel** (Включение/Выключение) (рис. 10).
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.) (рис. 11).

Примечание

- Если в вашем регионе в сети наблюдаются перепады напряжения, емкость мультиварки может переполняться.
- По окончании приготовления сразу же перемешайте рис, чтобы разрыхлить его и выпарить лишнюю жидкость. Это позволит получить более рассыпчатый рис.
- В зависимости от условий приготовления нижний слой риса может стать золотистым.

Разогрев

1 Помешайте остывшее блюдо и равномерно распределите ингредиенты во внутренней емкости (рис. 12).
2 Чтобы блюдо не получилось слишком сухим, добавьте немного воды (рис. 13). Количество воды зависит от нужного объема порции.
3 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
4 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите функцию **Reheat** (Разогрев) (рис. 14).
   ↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Для начала приготовления нажмите кнопку включения **Start/ Cancel** (Включение/Выключение) (рис. 10).
6 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.) (рис. 11).

Кипячение

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 Нажимайте кнопку **Menu** (Меню), чтобы выбрать режим **Boil** (Варить) (рис. 15).
   ↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Для начала приготовления нажмите кнопку включения **Start/ Cancel** (Включение/Выключение) (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.) (рис. 11).

Пароварка

1 Налейте воду во внутреннюю емкость.
2 Поместите продукты для приготовления на пару на тарелку или в поддон пароварки.
3 При использовании отдельной тарелки поместите ее в поддон пароварки (рис. 16).
4 Поставьте поддон пароварки во внутреннюю емкость (рис. 17).
5 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
6 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите режим приготовления на пару **Steam** (Приготовление на пару) (рис. 18).
   ↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
7 Для начала приготовления нажмите кнопку включения **Start/ Cancel** (Включение/Выключение) (рис. 10).
8 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
9 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.) (рис. 11).
10 Откройте крышку и аккуратно извлеките продукты из тарелки или паровой корзины.

Примечание

- Количество воды зависит от количества продуктов в лотке для приготовления на пару. Не погружайте лоток для приготовления на пару в воду.
- Используйте кухонную прихватку или ткань, так как тарелка и поддон очень горячие.

Выпечка

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте инструкциям в шаге 6 главы "Подготовка к работе".
3 Подключите сетевую вилку к электророзетке.

Примечание

- При выпечке тортов крышка должна быть закрыта. Оптимальной для выпечки считается температура 130 °C и время приготовления 45 минут.
- При выпечке других изделий крышка должна быть открыта.
- Во время приготовления рекомендуется открывать крышку, если температура превышает 130 °C.

4 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите режим выпечки **Bake** (Выпекание) (рис. 19).
   ↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Для начала приготовления нажмите кнопку включения **Start/ Cancel** (Включение/Выключение) (рис. 10).
6 По окончании выпекания прозвучат 4 звуковых сигнала, а индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.) (рис. 11).

Примечание

- Извлекая внутреннюю емкость из мультиварки, пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками — емкость сильно нагревается.

Жарка

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте инструкциям в шаге 6 главы "Подготовка к работе".
3 Подключите сетевую вилку к электророзетке.
4 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите функцию обжаривания **Fry** (Жарить) (рис. 20).
   ↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Для начала приготовления нажмите кнопку включения **Start/ Cancel** (Включение/Выключение) (рис. 10).
6 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.) (рис. 11).

Примечание

- В режиме обжаривания не накрывайте прибор верхней крышкой.
- Во время приготовления рекомендуется открывать крышку, если температура превышает 130 °C.

Тушение

1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите режим тушения **Stew** (Тушить) (рис. 21).
   ↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Для начала приготовления нажмите кнопку включения **Start/ Cancel** (Включение/Выключение) (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.) (рис. 11).

Ручной

Для настройки температуры и времени приготовления можно воспользоваться ручным режимом.
1 Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите ручной режим **Manual** (Ручной) (рис. 22).
   ↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Для начала приготовления нажмите кнопку включения **Start/ Cancel** (Включение/Выключение) (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.) (рис. 11).

Примечание

- Во время приготовления еды при температуре ниже 70 °C следует выключать режим поддержания температуры перед началом приготовления.
- В ручном режиме при выборе температуры выше 130 °C верхняя крышка во время приготовления должна быть открыта.

Режим поддержания температуры

В мультиварке предусмотрена функция удобного управления режимом поддержания температуры.
- Если после выбора режима приготовления с помощью кнопки **Menu** (Меню) нажать кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение), загорится индикатор режима поддержания температуры. После окончания приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры.
- Если после выбора режима приготовления с помощью кнопки **Menu** (Меню) сначала нажать кнопку режима поддержания температуры, а затем — кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение), индикатор режима поддержания температуры не загорится. По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим ожидания.

Примечание

- Для перехода в режим поддержания температуры в режиме ожидания нажмите кнопку поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.).
- Для перехода в режим ожидания в режиме поддержания температуры нажмите кнопку поддержания температуры **Keep warm/ Off (Подогрев/Выкл.).**

Изменение времени и температуры приготовления

Время приготовления можно изменить для всех функций, кроме функции приготовления риса или пасты; температуру приготовления можно изменить для функции выпечки и ручных режимов. Допустимые значения времени см. в таблице "Обзор функций".
После выбора функции приготовления с помощью кнопки меню на дисплее отобразится заданное по умолчанию время.
1 Чтобы изменить время приготовления, нажмите кнопку выбора времени **Cooking time** (Время приготовления) (рис. 23). На дисплее начнет мигать индикация значения времени, установленного по умолчанию.
2 Для установки значения часа нажмите кнопку установки значения часа (**Hr +**) (рис. 24).
3 Для установки значения минут нажмите кнопку установки значения минут (**Min -**) (рис. 24).
4 Чтобы установить другую температуру приготовления, нажмите кнопку нагрева **Temp** (Темп.) (рис. 25). На дисплее начнет мигать индикация значения температуры, установленного по умолчанию.
5 С помощью кнопки увеличения (**Hr +**) или уменьшения значения (**Min -**) выберите температуру приготовления (рис. 26).

Функция отсрочки старта для включения в заданное время

Функцию отсрочки старта можно выбрать для всех режимов приготовления, кроме режима обжаривания.
1 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
2 С помощью кнопки **Menu** (Меню) выберите функцию приготовления (рис. 27).
3 Нажмите кнопку **Preset timer** (Отсрочка старта). На дисплее начнет мигать индикация времени отсрочки старта, установленного по умолчанию.
4 Установить время отсрочки старта можно с помощью кнопок установки значения часа (**Hr +**) и минут (**Min -**).
5 Для подтверждения времени отсрочки нажмите кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) (рис. 10).
6 По истечении установленного времени приготовление будет завершено. Прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm/Off** (Подогрев/Выкл.) (рис. 11).

Примечание

- Функция отсрочки старта недоступна для режима обжаривания.
- Кнопка отсрочки старта не работает в режиме ожидания.

5 Очистка и уход

Примечание

- Перед тем как приступать к очистке, отключите мультиварку от сети.
- Перед началом очистки дождитесь, пока мультиварка остынет.

Внутреннее освещение

Внутренняя поверхность верхней крышки и корпуса.
   - Протрите слегка влажной тканью.
   - Обязательно удалите все приставшие остатки пищи.
Нагревательный элемент.
   - Протрите слегка влажной тканью.
   - Удалите остатки пищи слегка влажной тканью.

Внешний вид

Поверхность верхней крышки и внешняя поверхность корпуса.
   - Протрите тканью, смоченной мыльной водой.
   - Для очистки панели управления используйте только мягкую сухую ткань.
   - Тщательно удаляйте остатки пищи вокруг кнопок управления.

Аксессуары

Ложка для риса, половник для супа, внутренняя емкость, пароварка, крышка отверстия выхода пара.
- Замочите в горячей воде и очистите губкой.

6 Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Таким образом вы поможете защитить окружающую среду.

7 Гарантия и обслуживание

Если вам требуется обслуживание прибора или дополнительная информация, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips, расположенный по адресу www.philips.com, или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Ее телефонный номер можно найти в гарантийном буклете. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

8 Характеристики

Номер модели	HD3139
Расчетная выходная мощность	980 Вт
Номинальная емкость	4 л

9 Устранение неисправностей

При возникновении неполадок в процессе использования мультиварки перед обращением в сервисную службу проверьте следующее. Если устранить неполадку не удается, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.

Проблема	Решение
Не загорается индикатор кнопки.	Неправильное подключение. Убедитесь, что сетевой шнур правильно подключен к мультиварке, а сетевая вилка плотно вставлена в розетку электросети.
	Индикатор неисправен. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Не работает дисплей.	Мультиварка не подключена к источнику питания. При отсутствии электропитания не срабатывает функция возобновления работы, не работает дисплей.
	Элемент питания дисплея разряжен. Для замены элемента питания обратитесь в торговую организацию Philips или авторизованный сервисный центр Philips.
Рис не готов.	Добавлено недостаточно воды. Добавьте воду в соответствии со шкалой, указанной во внутренней емкости.
	Не нажата кнопка включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение).
	Перед включением мультиварки убедитесь, что на нагревательном элементе и внешней поверхности внутренней емкости нет загрязнений.
	Поврежден нагревательный элемент или деформирована внутренняя емкость. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Рис пересушен и недоварен.	Добавьте больше воды, увеличьте время приготовления.
Мультиварка не переключается в режим поддержания температуры автоматически.	Возможно, кнопка режима поддержания температуры **Keep warm/Off (Подогрев/Выкл.) была нажата до кнопки включения Start/Cancel** (Включение/Выключение). В этом случае по окончании приготовления мультиварка переходит в режим ожидания.
	Неисправен регулятор температуры. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Рис пригорел.	Рис плохо промыт. Промывайте рис, пока вода не станет прозрачной.
Во время приготовления из мультиварки пролилась вода.	Убедитесь, что вода добавлена до уровня, указанного в шкале во внутренней емкости, в соответствии с количеством используемых чашек риса.
Не удается выбрать нужную функцию приготовления.	Последовательно нажимайте кнопку **Menu** (Меню), чтобы выбрать нужный режим, ориентируясь на показания индикатора.
Приготовленный рис неприятно пахнет	Очистите внутреннюю емкость в теплой воде с помощью средства для мытья посуды.
	После приготовления тщательно очистите крышку отверстия выхода пара, внутреннюю крышку и внутреннюю емкость.
На дисплее появляется сообщение об ошибке (E1, E2, E3 или E4).	Во время процесса приготовления произошел сбой подачи питания. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Slovensky

1 Multifunkčné zariadenie na varenie MultiCooker

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi zákazníkmi spoločnosti Philips.
Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.

2 Obsah balenia (obr. 1)

Hlavná jednotka zariadenia MultiCooker	Sieťový napájací kábel
Podnos na varenie v pare	Odmerná nádoba
Stierka	Naberačka na polievku
Návod na použitie	Knižka receptov
Leták s bezpečnostnými pokynmi a upozorneniami	Záručný list

3 Prehľad (obr. 2)

①	Odnímateľný kryt otvoru na odvádzanie pary	⑦	Ohrevný článok
②	Tlačidlo na uvoľnenie veka	⑧	Elektrická zásuvka
③	Vrchné veko	⑨	Rukoväť zariadenia na prípravu jedla
④	Vnútorný hrniec	⑩	Označenia úrovne hladiny vody
⑤	Ovládací panel	⑪	Tesniaci krúžok
⑥	Hlavné telo		

Prehľad ovládacích prvkov (obr. 3)

⑫	Funkcie varenia	⑰	Tlačidlo Minúty/Znížiť
⑬	Tlačidlo udržiavania teploty/vypnutia	⑱	Tlačidlo nastavenia doby prípravy jedla
⑭	Tlačidlo ponuky	⑲	Tlačidlo teploty
⑮	Tlačidlo predvoleného času	⑳	Tlačidlo štart/zrušiť
⑯	Tlačidlo Hodiny/Zvýšiť	㉑	Obrazovka displeja

Prehľad funkcií

Funkcie	Predvolená doba prípravy	Nastaviteľná doba prípravy	Predvolený čas	Predvolená teplota prípravy
Ryža/Cestoviny (Rice/Pasta)	40 min.	/	1 – 24 hod.	130 – 140 °C
Ohrievanie (Reheat)	10 min	5 min – 2 hod.	1 – 24 hod.	95 – 100 °C
Varenie (Boil)	1 hod.	20 min – 4 hod.	1 – 24 hod.	90 – 100 °C
Príprava v pare (Steam)	45 min	5 min – 2 hod.	1 – 24 hod.	90 – 100 °C
Pečenie (Bake)	45 min	20 min – 2 hod.	1 – 24 hod.	100 °C
Smaženie (Fry)	15 min	5 – 60 min	/	145 – 150 °C
Dusenie (Stew)	1 hod.	20 min – 10 hod.	1 – 24 hod.	85 – 90 °C
Ručný (Manual)	2 hod.	5 min – 10 hod.	1 – 24 hod.	100 °C

Poznámka

- Pre funkcie **Bake** (Pečenie) a **Manual** (Ručný) je možné nastaviť teplotu prípravy. Pre funkcie **Bake** (Pečenie) a **Manual** (Ručný) môžete nastaviť teplotu v rozmedzí od 40 °C až do 160 °C. Interval nastavenia je 10 °C.
- Po začatí prípravy môžete stlačiť tlačidlo zrušenia (**Start/Cancel**) a vypnúť proces prípravy jedla. Zariadenie MultiCooker sa prepne do pohotovostného režimu.

4 Používanie zariadenia MultiCooker

Pred prvým použitím

1. Vyberte všetko príslušenstvo z vnútorného hrnca. Z vnútorného hrnca odstráňte baliaci materiál.
2. Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky časti zariadenia MultiCooker (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba").

Poznámka

- Predtým, ako začnete zariadenie MultiCooker používať sa uistite, že sú všetky súčasti úplne suché.

Príprava pred varením

Pred používaním zariadenia MultiCooker postupujte podľa nasledujúcich krokov:
Ryža:

1. Pomocou dodanej odmerky odmerajte množstvo ryže.
2. Ryžu dôkladne premyte.
3. Vopred umytú ryžu nasypte do vnútorného hrnca.
4. Pridajte vodu, pričom jej hladina musí siahať po označenie úrovne na stupnici vo vnútornom hrnci a pokrývať povrch ryže.

Rôzne druhy jedál:

5. Stlačením tlačidla na uvoľnenie veka ho otvorte (obr. 4).
6. Utrite vonkajšiu stranu vnútorného hrnca (obr. 5) a potom vložte vnútorný hrniec do zariadenia MultiCooker (obr. 6). Skontrolujte správnu polohu vnútorného hrnca a jeho kontakt s ohrevným článkom.
7. Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. 7) a pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke (obr. 8).

Poznámka

- Uistite sa, že vnútorný hrniec správne dosadá na ohrevný článok.
- Podrobnosti o potrebnom množstve ryže a vody nájdete v recepte.
- Úroveň vyznačená vo vnútornom hrnci je len orientačná. Úroveň vody môžete vždy upraviť podľa typu použitej ryže a vlastných požiadaviek.
- Uistite sa, že je vonkajšia strana vnútorného hrnca čistá a suchá a na ohrevnom článku ani na magnetickom spínači sa nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.

Varenie ryže/cestovín

1. Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením".
2. Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu na varenie ryže/cestovín (**Rice/Pasta**) (obr. 9).
3. Stlačte vypínač (**Start/Cancel**) a spustite proces prípravy jedla (obr. 10).
4. Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
5. Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Ak je na mieste používania zariadenia nestále napätie, zariadenie MultiCooker by mohlo pretiecť.
- Po dovarení ryžu okamžite premiešajte a uvoľnite z nej prebytočnú vlhkosť, aby ryža bola nadýchaná.
- V závislosti od podmienok pri varení môže byť spodná časť ryže jemne zhnednutá.

Opätovné zohriatie

1. Vychladnuté jedlo premiešajte a rovnomerne rozmiestnite vo vnútornom hrnci (obr. 12).
2. Aby ste zabránili nadmernému vysušeniu jedla, pridajte do hrnca trochu vody (obr. 13). Množstvo použitej vody závisí od daného množstva jedla.
3. Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
4. Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu opätovného ohrievania (**Reheat**) (obr. 14).
   ↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
5. Stlačte vypínač (**Start/Cancel**) a spustite proces prípravy jedla (obr. 10).
6. Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
7. Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Varenie

1. Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
2. Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
3. Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu varenia vo vode (**Boil**) (obr. 15).
   ↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
4. Stlačte vypínač (**Start/Cancel**) a spustite proces prípravy jedla (obr. 10).
5. Po dokončení varenia zaznie niekoľko pípnutí a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
6. Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Naparovanie

1. Nalejte do vnútorného hrnca trochu vody.
2. Jedlo, ktoré chcete pripraviť v pare, položte na tanier alebo na podnos na varenie v pare.
3. Ak používate samostatný tanier, položte ho na podnos na varenie v pare (obr. 16).
4. Podnos na varenie v pare vložte do vnútorného hrnca (obr. 17).
5. Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
6. Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu na prípravu potravín v pare (**Steam**) (obr. 18).
   ↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
7. Stlačte vypínač (**Start/Cancel**) a spustite proces prípravy jedla (obr. 10).
8. Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
9. Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).
10. Otvorte veko a opatrne odstráňte pripravené potraviny z taniera alebo roštu na varenie v pare.

Poznámka

- Množstvo vody závisí od množstva jedla na podnose na varenie v pare. Podnos na varenie v pare neponárajte do vody.
- Použite kuchynské rukavice alebo utierku, pretože tanier a podnos na varenie v pare bude veľmi horúci.

Pečenie

1. Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
2. Postupujte podľa kroku 6 v kapitole „Príprava pred varením".
3. Pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke.

Poznámka

- Pri pečení koláča ponechajte veko počas varenia zatvorené. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete koláč piecť pri teplote 130 °C po dobu 45 minút.
- Pri pečení iných potravín musí byť veko počas varenia otvorené.
- Ak je teplota pri varení vyššia ako 130 °C, odporúčame otvoriť veko.

4. Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu pečenia (**Bake**) (obr. 19).
   ↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
5. Stlačte vypínač (**Start/Cancel**) a spustite proces prípravy jedla (obr. 10).
6. Po dokončení pečenia zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie zhasne.
7. Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Pri vyberaní vnútorného hrnca zo zariadenia MultiCooker používajte kuchynské rukavice alebo utierku, pretože vnútorný hrniec je veľmi horúci.

Fritovanie

1. Vložte do vnútorného hrnca potrebné potraviny a prísady.
2. Postupujte podľa kroku 6 v kapitole „Príprava pred varením".
3. Pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke.
4. Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu smaženia (**Fry**) (obr. 20).
   ↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
5. Stlačte vypínač (**Start/Cancel**) a spustite proces prípravy jedla (obr. 10).
6. Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
7. Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Počas prípravy jedla v režime smaženia nezatvárajte vrchné veko.
- Ak je teplota pri varení vyššia ako 130 °C, odporúčame otvoriť veko.

Dusenie

1. Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
2. Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
3. Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu dusenia (**Stew**) (obr. 21).
   ↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
4. Stlačte vypínač (**Start/Cancel**) a spustite proces prípravy jedla (obr. 10).
5. Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
6. Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Ručný

Ak pri príprave jedla potrebujte lepšie kontrolovať dobu a teplotu prípravy, použite ručný režim.

1. Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
2. Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
3. Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu ručného režimu (**Manual**) (obr. 22).
   ↳ Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy".
4. Stlačte vypínač (**Start/Cancel**) a spustite proces prípravy jedla (obr. 10).
5. Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
6. Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Ak pripravujte jedlo pri teplote nižšej ako 70 °C, pred začiatkom prípravy vypnite režim udržiavania teploty.
- Ak v ručnom režime pripravujete jedlo pri teplote vyššej ako 130 °C, počas prípravy musí byť vrchné veko otvorené.

Režim udržiavania teploty

Toto zariadenie MultiCooker je vybavené jednoduchým ovládaním režimu udržiavania teploty.

- Ak po zvolení funkcie prípravy jedla pomocou tlačidla ponuky (**Menu**) stlačíte priamo vypínač (**Start/Cancel**), rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty. Po dokončení prípravy jedla sa zariadenie MultiCooker automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
- Ak po zvolení funkcie prípravy jedla pomocou tlačidla ponuky (**Menu**) najskôr stlačíte tlačidlo udržiavania teploty, a až potom vypínač (**Start/Cancel**), indikátor udržiavania teploty sa nezapne. Po dokončení prípravy jedla sa zariadenie MultiCooker prepne do pohotovostného režimu.

Poznámka

- V pohotovostnom režime môžete zariadenie prepnúť do režimu udržiavania teploty stlačením tlačidla udržiavania teploty (**Keep warm/Off**).
- V režime udržiavania teploty môžete zariadenie prepnúť do pohotovostného režimu stlačením tlačidla udržiavania teploty (**Keep warm/Off).**

Úprava doby a teploty prípravy

Dobu prípravy môžete upraviť pre všetky funkcie, okrem funkcie Rice/Pasta (Ryža/Cestoviny). Teplotu prípravy môžete upraviť pre funkcie Bake (Pečenie) a Manual (Ručný). Obmedzenia času pre jednotlivé funkcie nájdete v tabuľke „Prehľad funkcií".
Po výbere želanej funkcie prípravy jedla pomocou tlačidla ponuky sa na obrazovke zobrazí predvolená doba prípravy.

1 Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy, stlačte tlačidlo nastavenia doby prípravy jedla (**Cooking time**) (obr. 23) a predvolená doba prípravy začne blikať na displeji.
1 Stlačením tlačidla hodín (**Hr +**) nastavte hodinu (obr. 24).
1 Stlačením tlačidla minút (**Min -**) nastavte minúty (obr. 24)..
2 Ak chcete nastaviť inú teplotu prípravy, stlačte tlačidlo teploty (**Temp**) (obr. 25) a predvolená teplota prípravy začne blikať na displeji.
3 Stlačením tlačidla na zvýšenie (**Hr +**) alebo zníženie (**Min -**) nastavte želanú teplotu prípravy jedla (obr. 26).

Nastavenie času odloženej prípravy jedla

Pre všetky režimy prípravy okrem režimu Fry (Smaženie) môžete nastaviť čas odloženej prípravy jedla.

1. Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením".
2. Stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte požadovanú funkciu prípravy jedla (obr. 27).
3. Stlačte tlačidlo časovača predvoľby (**Preset timer**) a na displeji začne blikať predvolený čas.
4. Predvoleným nastavením tlačidla hodín (**Hr +**) a tlačidla minút (**Min -**) nastavte požadovaný predvolený čas.
5. Stlačením vypínača (**Start/Cancel**) potvrďte hodnotu časovača predvoľby (obr. 10).
6. Príprava jedla sa dokončí po uplynutí predvoleného času. Zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
7. Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm/Off**) (obr. 11).

Poznámka

- Funkcia časovača predvoľby nie je dostupná pre režim Fry (Smaženie).
- Tlačidlo časovača predvoľby v pohotovostnom režime nereaguje.

5 Čistenie a údržba

Poznámka

- Pred čistením odpojte zariadenie MultiCooker od elektrickej zásuvky.
- Pred čistením počkajte, kým zariadenie MultiCooker dostatočne vychladne.

Interiér

Vnútorná časť vrchného veka a hlavného tela:
- Očistite pomocou vyžmýkanej navlhčenej tkaniny.
- Uistite sa, že ste zo zariadenia MultiCooker odstránili všetky zvyšky potravín.

Ohrevný článok:
- Očistite pomocou vyžmýkanej navlhčenej tkaniny.
- Zvyšky potravín odstráňte pomocou vyžmýkanej navlhčenej tkaniny.

Vonkajšia časť zariadenia

Povrch vrchného veka a vonkajšia časť hlavného tela:
- Očistite pomocou tkaniny navlhčenej vo vode s čistiacim prostriedkom.
- Ovládací panel očistite len pomocou jemnej a suchej tkaniny.
- Z ovládacieho panela vždy odstráňte všetky zvyšky potravy.

Príslušenstvo

Naberačka na ryžu, naberačka na polievku, vnútorný hrniec, naparovacie zariadenie a kryt otvoru na odvádzanie pary:
- Ponorte do horúcej vody a vyčistite pomocou špongie.

6 Životné prostredie

Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Môžete tak prispieť k ochrane životného prostredia.

7 Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese www.philips.com alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

8 Technické parametre

Číslo modelu	HD3139
Nominálny výstupný výkon	980 W
Nominálna kapacita	4,0 l

9 Riešenie problémov

Ak sa pri používaní tohto zariadenia MultiCooker vyskytne nejaký problém, skôr ako sa obrátite na servisné stredisko, vyskúšajte nasledujúce riešenia. Ak sa vám problém nepodarí vyriešiť, kontaktujte Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine.

Problém	Riešenie
Kontrolné svetlo tlačidla nesvieti.	Pravdepodobne je prerušený kontakt. Skontrolujte, či je sieťový napájací kábel správne pripojený k zariadeniu MultiCooker a zástrčka pevne pripojená k elektrickej zásuvke.
	Kontrolné svetlo je poškodené. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Displej nefunguje.	Zariadenie MultiCooker nie je pripojené k zdroju napájania. Ak dôjde k prerušeniu napájania, funkcia ochrany v prípade výpadku napájania ani displej nefungujú.
	Batéria displeja je vybitá. Na výmenu batérie odneste zariadenie k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Ryža nie je uvarená.	Nenaliali ste do hrnca dostatočné množstvo vody. Pridajte príslušné množstvo vody podľa stupnice na vnútornom hrnci.
	Nestlačili ste vypínač (**Start/Cancel**).
	Pred zapnutím zariadenia MultiCooker sa uistite, že sa na ohrevnom článku a vonkajšej strane vnútorného hrnca nenachádzajú žiadne zvyšky potravín.
	Poškodený ohrevný článok alebo zdeformovaný vnútorný hrniec. Zariadenie MultiCooker odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Ryža je príliš suchá alebo nedovarená.	Ryžu zalejte väčším množstvom vody a varte ju trochu dlhšie.
Zariadenie MultiCooker sa automaticky neprepne do režimu udržiavania teploty.	Asi ste stlačili tlačidlo udržiavania teploty (**Keep warm/Off)** skôr, ako ste stlačili vypínač **(Start/Cancel)**. V tomto prípade sa zariadenie MultiCooker po dokončení prípravy jedla prepne do pohotovostného režimu.
	Ovládanie teploty je nefunkčné. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Ryža je pripálená.	Ryžu ste dôkladne neprepláchli. Ryžu prepláchnite, kým nebude preplachovaná voda čistá.
Počas varenia vyteká zo zariadenia MultiCooker voda.	Uistite sa, že ste pridali iba toľko vody, aby jej hladina siahala po označenie úrovne na stupnici vo vnútornom hrnci, ktoré zodpovedá použitému počtu šálok ryže.
Nemôžem nastaviť požadovanú funkciu prípravy jedla.	Opakovaným stláčaním tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte požadovanú funkciu označenú indikátorom.
Ryža po uvarení nepríjemne zapácha	Vnútorný hrniec očistite pomocou malého množstva čistiaceho prostriedku a teplej vody.
	Po dokončení prípravy jedla dbajte na to, aby ste dôkladne očistili kryt otvoru na odvádzanie pary, vnútorné veko aj vnútorný hrniec.
Na displeji sa zobrazuje chybová správa (E1, E2, E3 alebo E4).	Počas prípravy jedla došlo k výpadku napájania. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.

Slovenščina

1 Vaš večnamenski kuhalnik

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!
Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, izdelek registrirajte na spletnem mestu www.philips.com/welcome.

2 Vsebina škatle (slika 1)

Glavna enota večnamenskega kuhalnika	Napajalni kabel
Nosilec za kuhanje v pari	Merilna posodica
Lopatica	Zajemalka za juho
Uporabniški priročnik	Recept
Varnostni napotki	Garancijska kartica

3 Pregled (slika 2)

①	Snemljiv čep za odprtino za uhajanje pare	⑦	Grelni element
②	Gumb za sprostitev pokrova	⑧	Napajalna vtičnica
③	Zgornji pokrov	⑨	Ročaj kuhalnika
④	Notranja posoda	⑩	Oznake ravni vode
⑤	Nadzorna plošča	⑪	Tesnilni obroček
⑥	Osrednji del aparata		

Pregled gumbov (slika 3)

⑫	Funkcije kuhanja	⑰	Minuta/gumb za zniževanje
⑬	Gumb za ohranjanje toplote/izklop	⑱	Gumb za nastavitev časa kuhanja (Cooking time)
⑭	Gumb Menu	⑲	Gumb za temperaturo
⑮	Gumb časovnika za prednastavitev	⑳	Gumb za začetek/preklic
⑯	Ura/gumb za zvišanje	㉑	Prikazni zaslon

Pregled funkcij

Funkcije	Privzeti čas kuhanja	Nastavljivi čas kuhanja	Prednastavljeni čas	Privzeta temperatura kuhanja
Riž/testenine (Rice/Pasta)	40 minut	/	1–24 ur	130–140 °C
Pogrevanje (Reheat)	10 minut	5 minut–2 uri	1–24 ur	95–100 °C
Vretje (Boil)	1 ura	20 minut–4 ur	1–24 ur	90–100 °C
Para (Steam)	45 minut	5 minut–2 uri	1–24 ur	90–100 °C
Peka (Bake)	45 minut	20 minut–2 uri	1–24 ur	100 °C
Cvrtje (Fry)	15 minut	5–60 minut	/	145–150 °C
Enolončnica (Stew)	1 ura	20 minut–10 ur	1–24 ur	85–90 °C
Ročno (Manual)	2 uri	5 minut–10 ur	1–24 ur	100 °C

Opomba

- Temperatura kuhanja za peko in ročne funkcije je nastavljiva. Temperatura kuhanja za peko in ročne funkcije lahko nastavite med 40 °C in 160 °C. Korak je 10 °C.
- Po začetku kuhanja lahko pritisnete gumb za preklic (**začetek/preklic**), da prekinete postopek kuhanja in večnamenski kuhalnik preklopite v stanje pripravljenosti.

4 Uporaba večnamenskega kuhalnika

Pred prvo uporabo

1. Iz notranje posode odstranite vse pripomočke. Odstranite pakirni material notranje posode.
2. Pred prvo uporabo temeljito očistite dele večnamenskega kuhalnika (oglejte si poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).

Opomba

- Pred začetkom uporabe večnamenskega kuhalnika se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.

Priprava pred kuhanjem

Pred uporabo večnamenskega kuhalnika morate upoštevati naslednja navodila:
Riž:

1. Riž namerite s priloženo merilno posodico.
2. Riž temeljito oplaknite.
3. Oplaknjen riž vsujte v notranjo posodo.
4. Prilijte vodo do višine, označene na lestvici notranje posode, in poravnajte riž.

Različne jedi:

5. Pritisnite gumb za sprostitev pokrova in odprite pokrov (slika 4).
6. Zunanjo steno notranje posode obrišite do suhega (slika 5) in jo postavite v večnamenski kuhalnik (slika 6). Prepričajte se, ali je notranja posoda v pravilnem stiku z grelnim elementom.
7. Zaprite pokrov večnamenskega kuhalnika (slika 7) in priključite vtič v vtičnico (slika 8).

Opomba

- Prepričajte se, ali je notranja posoda v pravilnem stiku z grelnim elementom.
- Za podrobnosti glede razmerja riž–voda si oglejte recept.
- Raven, označena v notranji posodi je zgolj smernica. Nivo vode lahko vedno prilagajte glede na vrsto riža in lastne želje.
- Prepričajte se, da je zunanjost notranje posode suha in čista in da na grelnem elementu ali magnetnem stikalu ni ostankov.

Kuhanje riža/testenin

1. Upoštevajte korake iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
2. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za kuhanje riža/testenin (**Rice/Pasta**) (slika 9).
3. Pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), da začnete s kuhanjem (slika 10).
4. Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
5. Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
   ↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm/Off**) (slika 11).

Opomba

- Če napetost v vašem okolju niha, lahko voda teče čez robo večnamenskega kuhalnika.
- Po končanem kuhanju riž takoj premešajte, da se odvečna vlaga sprosti in riž ni sprijet.
- Glede na razmere pri kuhanju lahko spodnji del riž nekoliko porjavi.

Pogrevanje

1. Ohlajen riž premešajte, da ne ostanejo grudice, in ga enakomerno razporedite po notranji posodi (slika 12).
2. K rižu dodajte manjšo količino vode, da se ne izsuši (slika 13). Količino vode prilagodite količini riža.
3. Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
4. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za pogrevanje (**Reheat**) (slika 14).
   ↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
5. Pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), da začnete s kuhanjem (slika 10).
6. Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
7. Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
   ↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm/Off**) (slika 11).

Vretje

1. Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2. Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
3. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za vretje (**Boil**) (slika 15).
   ↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
4. Pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), da začnete s kuhanjem (slika 10).
5. Ko je kuhanje končano, boste zaslišali zaporedne piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
6. Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
   ↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm/Off**) (slika 11).

Kuhanje v pari

1. V notranjo posodo dolijte vodo.
2. Hrano za kuhanje v pari postavite na krožnik ali pladenj za kuhanje v pari.
3. Če uporabljate dodaten krožnik, ga postavite v pladenj za kuhanje v pari (slika 16).
4. Pladenj za kuhanje v pari postavite v notranjo posodo (slika 17).
5. Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
6. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za kuhanje v pari (**Steam**) (slika 18).
   ↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
7. Pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), da začnete s kuhanjem (slika 10).
8. Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
9. Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
   ↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm/Off**) (slika 11).
10. Odprite pokrov in s plošče oziroma iz nosilca za kuhanje v pari previdno vzemite pripravljena živila.

Opomba

- Količina vode je odvisna od količine hrane na pladnju za kuhanje v pari. Pladnja za kuhanje v pari ne potopite v vodo.
- Uporabite kuhinjske rokavice ali krpo, saj sta krožnik in pladenj za kuhanje v pari zelo vroča.

Peka

1. Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2. Upoštevajte korak 6 v poglavju »Priprava pred kuhanjem«.
3. Vtič vključite v vtičnico.

Opomba

- Med postopkom peke peciva morate poskrbeti, da je pokrov zaprt. Najboljši rezultat se običajno doseže pri peki pri 130°C in temperaturi 45 minut.
- Pri peki drugih izdelkov mora biti pokrov med samim postopkom odprt.
- Med kuhanjem, ko temperatura naraste nad 130 °C, je priporočljivo odpreti pokrov.

4. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za peko (**Bake**) (slika 19).
   ↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
5. Pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), da začnete s kuhanjem (slika 10).
6. Ko je peka končana, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije pa se bo izklopila.
7. Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
   ↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm/Off**) (slika 11).

Opomba

- Pri odstranjevanju notranje posode iz večnamenskega kuhalnika uporabite kuhinjske rokavice ali krpo, saj je posoda zelo vroča.

Cvrtje

1. Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2. Upoštevajte korak 6 v poglavju »Priprava pred kuhanjem«.
3. Vtič vključite v vtičnico.
4. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za cvrtje (**Fry**) (slika 20).
   ↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
5. Pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), da začnete s kuhanjem (slika 10).
6. Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
7. Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
   ↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm/Off**) (slika 11).

Opomba

- Ko je način kuhanja v načinu za cvrtje, ne zapirajte zgornjega pokrova.
- Med kuhanjem, ko temperatura naraste nad 130 °C, je priporočljivo odpreti pokrov.

Dušenje

1. Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2. Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
3. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže funkcija za dušenje (**Stew**) (slika 21).
   - ↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
4. Pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), da začnete s kuhanjem (slika 10).
5. Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
6. Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
   - ↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm/Off**) (slika 11).

Ročno

Za kuhanje hrane lahko uporabite ročni način, ki omogoča več nadzora nad časom in temperaturo kuhanja.

1. Živila in druge sestavine položite v notranjo posodo.
2. Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
3. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže ročna funkcija (**Manual**) (slika 22).
   - ↳ Za nastavitev drugega časa kuhanja si oglejte poglavje »Nastavitev časa in temperature kuhanja«.
4. Pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), da začnete s kuhanjem (slika 10).
5. Ko je kuhanje končano, boste zaslišali 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
6. Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
   - ↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm/Off**) (slika 11).

Opomba

- Pred kuhanjem izklopite način ohranjanja toplote, če boste kuhali pri temperaturi nižji od 70 °C.
- V ročnem načinu mora biti pri kuhanju nad 130 °C zgornji pokrov odprt.

Način ohranjanja toplote

Večnamenski kuhalnik vam omogoča preprost nadzor nad načinom ohranjanja toplote.

- Če neposredno zatem, ko ste z gumbom za meni (**Menu**) izbrali funkcijo kuhanja, pritisnete gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), se bo prižgala lučka za način ohranjanje toplote. Ko je kuhanje končano, se bo večnamenski kuhalnik nemudoma prestavil v način za ohranjanje toplote.
- Če zatem, ko ste gumbom za meni (**Menu**) izbrali funkcijo kuhanja, najprej pritisnete gumb za ohranjanje toplote in nato gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**), se lučka za način ohranjanja toplote ne bo prižgala. Ko je kuhanje končano, bo večnamenski kuhalnik preklopil v stanje pripravljenosti.

Opomba

- V stanju pripravljenosti lahko s pritiskom na gumb za ohranjanje toplote (**Keep warm/Off**) zaženete način za ohranjanje toplote.
- V načinu za ohranjanje toplote lahko s pritiskom na gumb za ohranjanje toplote (**Keep warm/Off) napravo prestavite v stanje pripravljenosti.**

Nastavitev časa in temperature kuhanja

Čas kuhanja lahko nastavitev za vse funkcije, razen za funkcijo riž/testenine; nastavite lahko tudi temperaturo pri kuhanju za peko in ročne funkcije. Oglejte si tabelo »Pregled funkcij« za nastavitev časa posamezne funkcije.
Ko z gumbom za meni izberete želeno funkcijo za kuhanje, se na zaslonu prikaže privzet čas kuhanja.

1. Za nastavitev drugačnega časa kuhanja pritisnite gumb za čas kuhanja (**Cooking time**) (slika 23) in privzeti čas kuhanja prične utripati na zaslonu.
2. Pritisnite gumb za uro (**Hr +**) in nastavite enoto ure (slika 24).
3. Pritisnite gumb za minute (**Min -**) in nastavite enoto minute (slika 24).
4. Za nastavitev druge temperature pri kuhanju pritisnite gumb za temperaturo (**Temp**) (slika 25) in na zaslonu prične utripati privzeta temperatura.
5. Pritiskajte gumb za zvišanje (**Hr +**) ali znižanje (**Min -**), da nastavite poljubno temperaturo pri kuhanju (slika 26).

Prednastavljen čas za kuhanje z zamikom

Čas za kuhanje z zamikom lahko prednastavite za vse načine kuhanja, razen za način cvrtja.

1. Upoštevajte koraka 6 in 7 iz poglavja »Priprava pred kuhanjem«.
2. Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), da se prikaže želena funkcija kuhanja (slika 27).
3. Pritisnite gumb za prednastavljen čas (**Preset timer**) in na zaslonu pričné utripati privzeti prednastavljeni čas.
4. Prednastavite gumba za uro (**Hr +**) in gumb za minute (**Min -**), da nastavite želen prednastavljeni čas.
5. Za potrditev prednastavljenega časa pritisnite gumb za vklop/preklic (**Start/Cancel**) (slika 10).
6. Kuhanje se konča po preteku prednastavljenega časa. Zaslišali boste 4 piske, lučka izbrane funkcije kuhanja pa se bo izklopila.
7. Večnamenski kuhalnik se bo samodejno prestavil v način ohranjanja toplote.
   - ↳ Prižgal se bo indikator za način ohranjanja toplote (**Keep warm/Off**) (slika 11).

Opomba

- Prednastavljena funkcija ni na voljo v načinu cvrtja.
- Gumba za prednastavitev ni odziven v stanju pripravljenosti.

5 Čiščenje in vzdrževanje

Opomba

- Pred začetkom čiščenja kuhalnik izklopite iz električnega omrežja.
- Pred čiščenjem počakajte, da se večnamenski kuhalnik dovolj ohladi.

Notranjost

Notranjost zgornjega pokrova in glavnega ohišja:
  - Obrišite z ožeto in vlažno krpo.
  - Odstranite vse ostanke hrane iz večnamenskega kuhalnika.

Grelni element:
  - Obrišite z ožeto in vlažno krpo.
  - Ostanke hrane odstranite z ožeto in vlažno krpo.

Zunanjost

Površina zgornjega pokrova in zunanja površina glavnega ohišja:
  - Obrišite s krpo, navlaženo z milnico.
  - Nadzorno ploščo brišite samo z mehko in suho krpo.
  - Odstranite vso preostalo hrano okoli nadzorne plošče.

Nastavki

Lopatica za riž, zajemalka za juho, notranja posoda, soparnik in čep za odprtino za uhajanje pare:
  - Namočite v vroči vodi in očistite z gobico.

6 Okolje

Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k varovanju okolja.

7 Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacije ali imate težavo, obiščite Philipsovo spletno mesto na naslovu www.philips.com ali se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi. Telefonsko številko centra najdete v mednarodnem garancijskem listu. Če v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

8 Specifikacije

Številka modela	HD3139
Nazivna izhodna moč	980 W
Nazivna prostornina	4,0 l

9 Odpravljanje težav

Če imate težave z uporabo tega večnamenskega kuhalnika, si oglejte naslednje točke, preden se obrnete na servis. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Rešitev
Lučka na gumbu se ne prižge.	Težava je v povezavi. Preverite, ali je napajalni kabel pravilno priklopljen v večnamenski kuhalnik in ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico.
	Lučka je pokvarjena. Aparat odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips.
Zaslon ne deluje.	Večnamenski kuhalnik ni priključen na napajanje. Če ni napajanja, funkcija za podporo v primeru izpada elektrike ne deluje.
	Baterija za zaslon se izprazni. Aparat odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips, kjer je treba menjati baterijo.
Riž ni kuhan.	Premalo vode. Dodajte vodo in upoštevajte lestvico na notrani steni notranje posode.
	Za začetek kuhanja niste pritisnili gumba za vklop/preklic (**Start/Cancel**).
	Pred vklopom večnamenskega kuhalnika se prepričajte, da na grelnem elementu in zunanjosti notranje posode ni ostankov.
	Grelni element je poškodovan ali pa je notranja posoda deformirana. Večnamenski kuhalnik odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips.
Riž je presuh in ni dobro kuhan.	Dodajte vodo v riž in ga kuhajte malo dlje.
Večnamenski kuhalnik se ne preklopi samodejno v način ohranjanja toplote.	Morda ste pritisnili gumb za ohranjanje toplote (**Keep warm/Off) preden ste pritisnite gumb za vklop/preklic (Start/Cancel**). V tem primeru preklopi večnamenski kuhalnik v stanje pripravljenosti, ko je kuhanje končano.
	Gumb za nastavitev temperature je pokvarjen. Aparat odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips.
Riž se je prismodil.	Riža niste dovolj oplaknili. Riž izpirajte tako dolgo, da je voda bistra.
Iz večnamenskega kuhalnika med kuhanjem prekipeva voda.	Prepričajte se, da ste prilili vodo do višine, označene na lestvici notranje posode, v količini, ki ustreza številu posodic riža, ki ste ga dodali.
Ne pridem do želene funkcije kuhanja.	Pritiskajte gumb za meni (**Menu**), dokler ne izberete želene funkcije, ki jo prikaže lučka.
Riž ima po kuhanju nenavaden vonj.	Očistite notranjo posodo z detergentom in toplo vodo.
	Po kuhanju poskrbite, da bodo čep za odprtino za uhajanje pare, notranji pokrov in notranja posoda temeljito očiščeni.
Na zaslonu se izpiše sporočilo o napaki (E1, E2, E3, ali E4).	Med kuhanjem je prišlo do izpada napajanja. Aparat odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščeni servis Philips.

Srpski

1 Vaš multicooker

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!
Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte proizvod na www.philips.com/welcome.

2 Sadržaj pakovanja (sl. 1)

Glavna jedinica aparata multicooker	Kabl za napajanje
Posuda za kuvanje na pari	Šolja za merenje
Lopatica	Kutlača
Korisnički priručnik	Recept
Bezbednosna brošura	Garantni list

3 Pregled (sl. 2)

①	Odvojivi poklopac otvora za paru	⑦	Grejni element
②	Dugme za otvaranje poklopca	⑧	Utičnica za napajanje
③	Gornji poklopac	⑨	Drška aparata
④	Unutrašnja posuda	⑩	Indikatori nivoa vode
⑤	Upravljačka tabla	⑪	Zaptivni prsten
⑥	Telo aparata		

Pregled komandi (sl. 3)

⑫	Funkcije za pripremu	⑰	Dugme za minute/smanjivanje
⑬	Dugme za održavanje temperature/isključivanje	⑱	Dugme za vreme pripreme
⑭	Dugme za meni	⑲	Dugme za temperaturu
⑮	Dugme za unapred podešeni tajmer	⑳	Dugme za pokretanje/otkazivanje
⑯	Dugme za sate/povećavanje	㉑	Displej

Pregled funkcija

Funkcije	Podrazumevano vreme pripreme	Podesivo vreme pripreme	Unapred podešeno vreme	Podrazumevana temperatura pripreme
Pirinač/testenina (Rice/Pasta)	40 min	/	1–24 sata	130–140 °C
Podgrevanje (Reheat)	10 min	5 min–2 sata	1–24 sata	95–100 °C
Kuvanje (Boil)	1 sat	20 min–4 sata	1–24 sata	90–100 °C
Kuvanje na pari (Steam)	45 min	5 min–2 sata	1–24 sata	90–100 °C
Pečenje (Bake)	45 min	20 min–2 sata	1–24 sata	100 °C
Prženje (Fry)	15 min	5–60 min	/	145–150 °C
Dinstanje (Stew)	1 sat	20 min–10 sati	1–24 sata	85–90°C
Ručno (Manual)	2 sata	5 min–10 sati	1–24 sata	100 °C

Napomena

- Možete da podesite temperaturu pripreme za pečenje i ručnu funkciju. Temperaturu za pečenje i ručnu funkciju možete da izaberete iz opsega od 40 °C do 160 °C. Korak je 10 °C.
- Nakon početka pripreme možete da pritisnete dugme za otkazivanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) kako biste deaktivirali proces pripreme, nakon čega će multicooker preći u režim pripravnosti.

4 Korišćenje aparata multicooker

Pre prve upotrebe

1. Izvadite sve dodatke iz unutrašnje posude. Uklonite materijal za pakovanje unutrašnje posude.
2. Temeljno očistite delove aparata multicooker pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

Napomena

- Proverite da li su svi delovi potpuno suvi pre početka korišćenja aparata multicooker.

Koraci pre početka pripreme

Pre upotrebe aparata multicooker, potrebno je da obavite sledeće korake:
Pirinač:

1. Izmerite pirinač pomoću priložene šolje za merenje.
2. Temeljno operite pirinač.
3. Stavite prethodno oprani pirinač u unutrašnju posudu.
4. Dodajte vodu do nivoa koji je naznačen na skali u unutrašnjosti unutrašnje posude i poravnajte površinu pirinča.

Različita jela:

5. Pritisnite dugme za otvaranje poklopca da biste otvorili poklopac (sl. 4).
6. Obrišite spoljašnjost unutrašnje posude da biste je osušili (sl. 5), a zatim stavite unutrašnju posudu u multicooker (sl. 6). Proverite da li je unutrašnja posuda pravilno u kontaktu sa grejnim elementom.
7. Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 7) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 8).

Napomena

- Uverite se da je unutrašnja posuda pravilno u kontaktu sa grejnim elementom.
- Detalje o odnosu pirinča i vode potražite u receptu.
- Nivo naznačen u unutrašnjosti unutrašnje posude predstavlja samo indikator. Uvek možete da podesite nivo vode za različite vrste pirinča i u skladu sa svojim ukusom.
- Uverite se da je spoljašnjost unutrašnje posude čista i suva, kao i da na grejnom elementu i magnetnom prekidaču nema ostataka stranih supstanci.

Priprema pirinča/testenine

1. Pratite korake iz odeljka „Koraci pre početka pripreme“.
2. Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za pirinač/testeninu (**Rice/Pasta** (Pirinač/testenina)) (sl. 9).
3. Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) da biste započeli pripremu (sl. 10).
4. Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
5. Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
   - ↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) (sl. 11).

Napomena

- Ako je napon u oblasti u kojoj živite nestabilan, moguće je da će se multicooker prepuniti.
- Nakon završetka pripreme odmah promešajte pirinač i rastresite ga kako biste oslobodili prekomernu vlagu i dobili rastresit pirinač.
- U zavisnosti od uslova pripreme, donja strana pirinča može da poprimi delimično braon boju.

Podgrevanje

1. Oslobodite ohlađenu hranu i ravnomerno je rasporedite u unutrašnjoj posudi (sl. 12).
2. Sipajte malo vode preko hrane kako biste sprečili da se previše osuši (sl. 13). Količina vode zavisi od količine hrane.
3. Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme“.
4. Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za podgrevanje (**Reheat** (Podgrevanje)) (sl. 14).
   - ↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature“.
5. Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) da biste započeli pripremu (sl. 10).
6. Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
7. Multicooker će automatski preći u režim održavanja temperature.
   - ↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) (sl. 11).

Kuvanje

1. Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2. Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme“.
3. Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za kuvanje (**Boil** (Kuvanje)) (sl. 15).
   - ↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature“.
4. Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) da biste započeli pripremu (sl. 10).
5. Kada se priprema završi čućete nekoliko zvučnih signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
6. Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
   - ↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) (sl. 11).

Kuvanje na pari

1. Sipajte malo vode u unutrašnju posudu.
2. Hranu koju želite da kuvate na pari stavite na tanjir ili u posudu za kuvanje na pari.
3. Ako koristite poseban tanjir, stavite ga u posudu za kuvanje na pari (sl. 16).
4. Posudu za kuvanje na pari stavite u unutrašnju posudu (sl. 17).
5. Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme“.
6. Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za kuvanje na pari (**Steam** (Kuvanje na pari)) (sl. 18).
   - ↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature“.
7. Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) da biste započeli pripremu (sl. 10).
8. Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
9. Multicooker će automatski preći u režim održavanja temperature.
   - ↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) (sl. 11).
10. Otvorite poklopac i pažljivo izvadite hranu skuvanu na pari iz tanjira ili posude za kuvanje na pari.

Napomena

- Količina vode zavisi od količine hrane u posudi za kuvanje na pari. Nemojte da potapate posudu za kuvanje na pari u vodu.
- Koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu pošto će tanjir i posuda za kuvanje na pari biti veoma vrući.

Pečenje

1. Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2. Obavite korak 6 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme“.
3. Uključite utikač u zidnu utičnicu.

Napomena

- Kada pečete kolač, držite poklopac zatvoren tokom pripreme. Pečenja kolača na 130 °C uz vreme od 45 minuta obično daje najbolji rezultat.
- Kada pečete hranu koja nije kolač, poklopac mora da bude otvoren tokom pripreme.
- Preporučuje se da otvorite poklopac tokom pripreme kada je temperatura iznad 130 °C.

4. Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za pečenje (**Bake** (Pečenje)) (sl. 19).
   - ↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature“.
5. Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) da biste započeli pripremu (sl. 10).
6. Kada se pečenje završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije će se isključiti.
7. Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
   - ↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) (sl. 11).

Napomena

- Prilikom vađenja unutrašnje posude iz aparata multicooker koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu pošto će unutrašnja posuda biti veoma vruća.

Prženje

1. Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2. Obavite korak 6 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme“.
3. Uključite utikač u zidnu utičnicu.
4. Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za prženje (**Frying** (Prženje)) (sl. 20).
   - ↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature“.
5. Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) da biste započeli pripremu (sl. 10).
6. Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
7. Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
   - ↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) (sl. 11).

Napomena

- Nemojte da zatvarate gornji poklopac prilikom pripreme u režimu za prženje.
- Preporučuje se da otvorite poklopac tokom pripreme kada je temperatura iznad 130 °C.

Dinstanje

1. Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2. Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme“.
3. Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali funkciju za dinstanje (**Stew** (Dinstanje)) (sl. 21).
   - ↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature“.
4. Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) da biste započeli pripremu (sl. 10).
5. Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
6. Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
   - ↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) (sl. 11).

Ručno

Ručni režim možete da koristite za pripremu hrane uz veći stepen kontrole nad vremenom pripreme i temperaturom.

1. Stavite hranu i namirnice u unutrašnju posudu.
2. Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme“.
3. Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali ručnu funkciju (**Manual** (Ručno)) (sl. 22).
   - ↳ Da biste podesili drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme i temperature“.
4. Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) da biste započeli pripremu (sl. 10).
5. Kada se priprema završi čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
6. Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
   - ↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) (sl. 11).

Napomena

- Ako hranu pripremate na temperaturi nižoj od 70 °C, isključite režim za održavanje temperature pre početka pripreme.
- Kada u ručnom režimu pripremate hranu na temperaturi višoj od 130 °C, gornji poklopac mora da bude otvoren tokom pripreme.

Režim za održavanje temperature.

Multicooker omogućava jednostavno upravljanje režimom za održavanje temperature.

- Ako nakon što izaberete funkciju za pripremu pomoću dugmeta za meni (**Menu** (Meni)) direktno pritisnete dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)), uključiće se indikator režima za održavanje temperature. Multicooker će direktno preći u režim za održavanje temperature nakon završetka pripreme.
- Ako nakon što izaberete funkciju za pripremu pomoću dugmeta za meni (**Menu** (Meni)) prvo pritisnete dugme za održavanje temperature, a zatim dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)), indikator režima za održavanje temperature će ostati isključen. Multicooker će preći u režim pripravnosti nakon završetka pripreme.

Napomena

- U režimu pripravnosti možete da pritisnete dugme za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) da biste aktivirali režim za održavanje temperature.
- U režimu za održavanje temperature možete da pritisnete dugme za održavanje temperature (**Keep warm/Off (Održavanje temperature/isključeno)) da biste aktivirali režim pripravnosti.**

Podešavanje vremena pripreme i temperature

Vreme pripreme možete da podešavate za sve funkcije osim funkcije za pirinač/testeninu; temperaturu pripreme možete da podešavate za funkciju pečenja i ručnu funkciju. Detaljne informacije o podešavanju vremena za svaku od funkcija potražite u tabeli „Pregled funkcija“.
Nakon što pomoću dugmeta za meni izaberete željenu funkciju za pripremu, na displeju će se prikazati podrazumevano vreme pripreme.

1. Da biste podesili drugo vreme pripreme, pritisnite dugme za vreme pripreme (**Cooking time** (Vreme pripreme)) (sl. 23) i podrazumevano vreme pripreme će početi da treperi na displeju.
2. Pritisnite dugme za časove (**Hr +**) da biste podesili sate (sl. 24).
3. Pritisnite dugme za minute (**Min -**) da biste podesili minute (sl. 24).
4. Da biste podesili drugu temperaturu pripreme, pritisnite dugme za temperaturu (**Temp** (Temperatura)) (sl. 25) i na displeju će početi da treperi podrazumevana temperatura.
5. Pritisnite dugme za povećavanje (**Hr +**) ili smanjivanje (**Min -**) da biste podesili željenu temperaturu pripreme (sl. 26).

Unapred podešeno vreme za odloženu pripremu

Možete unapred da podesite vreme za odloženu pripremu za sve režime za pripremu osim za režim za prženje.

1. Obavite korake 6 i 7 iz odeljka „Koraci pre početka pripreme“.
2. Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) dok ne budete izabrali željenu funkciju za pripremu (sl. 27).
3. Pritisnite dugme za unapred podešeno vreme (**Preset timer** (Unapred podešeni tajmer)) i na displeju će početi da treperi podrazumevano unapred podešeno vreme.
   - ↳ Unapred podesite dugme za časove (**Hr +**) i dugme za minute (**Min -**) da biste podesili unapred podešeno vreme.
4. Pritisnite dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)) da biste potvrdili unapred podešeni tajmer (sl. 10).
5. Priprema će se završiti nakon što istekne unapred podešeno vreme. Čućete 4 zvučna signala i indikator izabrane funkcije za pripremu će se isključiti.
6. Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.
   - ↳ Uključiće se indikator za održavanje temperature (**Keep warm/Off** (Održavanje temperature/isključeno)) (sl. 11).

Napomena

- Funkcija podešavanja unapred nije dostupna u režimu za prženje.
- Dugme za unapred podešeno vreme nije aktivno u režimu pripravnosti.

5 Čišćenje i održavanje

Napomena

- Isključite multicooker iz struje pre nego što počnete da ga čistite.
- Sačekajte da se multicooker dovoljno ohladi pre čišćenja.

Unutrašnjost

Ispod gornjeg poklopca i unutar tela aparata:
  - Obrišite iscеđenom, vlažnom krpom.
  - Obavezno očistite sve ostatke hrane koji su se zadržali na aparatu multicooker.

Grejni element:
  - Obrišite iscеđenom, vlažnom krpom.
  - Uklonite ostatke hrane pomoću iscеđene i vlažne krpe.

Spoljašnjost

Površina gornjeg poklopca i spoljašnjost tela aparata:
  - Obrišite krpom umočenom u rastvor deterdženta koju ste zatim iscedili.
  - Za brisanje upravljačke table koristite isključivo mekanu i suvu krpu.
  - Obavezno uklonite sve ostatke hrane oko kontrolne table.

Dodatna oprema

Kašika za pirinač, kutlača, unutrašnja posuda, posuda za kuvanje na pari i poklopac otvora za paru:
  - Uronite u vruću vodu i operite sunđerom.

6 Zaštita okoline

Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom prikupljalištu za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti životne sredine.

7 Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili ako imate neki problem, posetite Philips Web lokaciju na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona se nalazi u međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

8 Specifikacije

Broj modela	HD3139
Nazivna izlazna snaga	980 W
Nazivni kapacitet	4,0 l

9 Rešavanje problema

Ako se pojave problemi dok koristite multicooker, proverite sledeće stavke pre nego što zatražite servis. Ako ne možete da rešite problem, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji.

Problem	Rešenje
Indikator na dugmetu se ne uključuje.	Postoji problem sa priključkom. Proverite da li je kabl za napajanje pravilno povezan na multicooker i da li je utikač čvrsto uključen u zidnu utičnicu.
	Indikator je neispravan. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips.
Displej ne funkcioniše.	Multicooker nije povezan na izvor napajanja. Ako nema napajanja, funkcija rezervnog napajanja u slučaju nestanka struje ne radi, kao ni displej.
	Baterija za displej se ispraznila. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips radi zamene baterije.
Pirinač nije skuvan.	Nema dovoljno vode. Dodajte vodu u skladu sa skalom u unutrašnjosti unutrašnje posude.
	Niste pritisnuli dugme za pokretanje (**Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)).
	Uverite se da nema ostataka stranih supstanci na grejnom elementu niti na spoljašnjosti unutrašnje posude pre nego što uključite multicooker.
	Grejni element je oštećen ili je unutrašnja posuda deformisana. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips.
Pirinač je previše suv i nije dobro skuvan.	Dodajte još vode u pirinač i kuvajte ga malo duže.
Multicooker ne prelazi automatski u režim za održavanje temperature.	Možda ste dugme za održavanje temperature (**Keep warm/Off (Održavanje temperature/isključeno)) pritisnuli pre dugmeta za pokretanje (Start/Cancel** (Pokreni/otkaži)). U tom slučaju će multicooker preći u režim pripravnosti nakon završetka pripreme.
	Kontrola temperature ne funkcioniše ispravno. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips.
Pirinač je zagoreo.	Niste pravilno isprali pirinač. Ispirajte pirinač dok voda ne postane bistra.
Voda se prosipa iz aparata multicooker tokom pripreme.	Obavezno dodajte vodu do nivoa koji je naznačen na skali u unutrašnjosti unutrašnje posude i koji odgovara broju šolja pirinča.
Ne mogu da izaberem željenu funkciju za pripremu.	Pritiskajte dugme za meni (**Menu** (Meni)) da biste izabrali željenu funkciju, na šta ukazuje indikator.
Pirinač loše miriše nakon kuvanja	Očistite unutrašnju posudu pomoću male količine deterdženta za sudove i tople vode.
	Nakon pripreme obavezno temeljno očistite poklopac otvora za paru, unutrašnji poklopac i unutrašnju posudu.
Na displeju se prikazuje poruka o grešci (E1, E2, E3 ili E4).	Tokom pripreme je došlo do nestanka struje. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips.